lecoq gourmand

Le meilleur de la France

N°4 août-sept-oct 2009 3,80€



COTE D'AZUR

BIEN MANGER EN TERRASSE ?

HERAULT, FINISTERE & PARIS

NOS BONNES TABLES

MUSCADET

LES CRUS COMMUNAUX FONT LA DIFFERENCE

30 bons rosés à moins de 15 €

Qui veut la mort de l'A.O.C ?

ISSN : 1968-7826


OREZZA
MINERALE DEPUIS 1856, CORSE DEPUIS TOUJOURS
OREZZA
AGNES GOJON
www.orezza.fr – Distribuée par WWS – Tel : +377 99 99 00 00 - Fax : +377 99 99 00 09 – info@wws.mc



Bretagne

P. 28/37



Côte d'Azur Sébastien Broda, chef du Park 45, le restaurant gastronomique du Grand Hôtel à Cannes. Photo : Donsoso.com

P. 44/52

sommaire

Lecoq Gourmand N°4 août-septembre-octobre 2009

Vin dégustation

30 rosés à moins de 15€

P. 70/75





Société éthique :

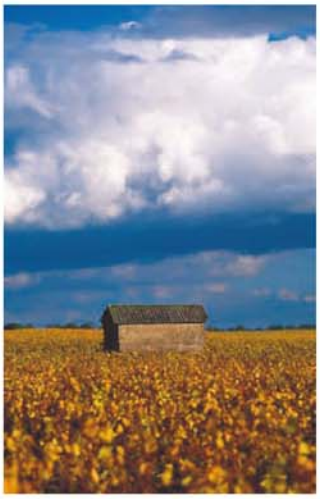
Gaël Orieux

P. 24/25

Vin appellation :

Muscadet, les crus ommunaux

P. 66-69





Edito

Douce France…

Par Bruno Lecoq

• Il faut le reconnaître, s'il existait un titre de champion du monde dans l'art de critiquer son pays, celui-ci nous reviendrait haut la main. Râleurs dans l'âme nous sommes, et si ce n'est pas toujours sans raison, c'est tout de même très exagéré si l'on prend le temps de comparer ce qui est comparable. Cet été encore, des millions d'étrangers sont en train de nous démontrer qu'il existe mille et une raisons d'aimer la France. La beauté et la diversité des paysages, la qualité des infrastructures hôtelières, des restaurants, la richesse des animations (festivals, expositions…), des monuments… la liberté d'être ce que l'on est : bref, ne leur donnons pas, par notre attitude parfois désinvolte et agressive, l'occasion de regretter d'être venus nous rendre visite.

• Après avoir été réclamée à haute et intelligible voix par les professionnels, la baisse de la T.V.A dans la restauration fait débat. Bizarre ? Pas tant que cela, si l'on tient compte du changement de contexte économique et des attentes que cette mesure engendre auprès du grand public, notamment au niveau de la baisse des prix. Les syndicats professionnels ont pris les devants en invitant leurs adhérents à baisser les prix de sept produits sur leur carte, et de le faire savoir. Ils devraient être suivis par une grande majorité de restaurateurs. En attendant, Gilbert Vissian, patron du célèbre African Queen à Beaulieu-sur-mer, s'interroge : « Cette baisse, précise-t-il, ne s'applique que sur 70% de nos recettes puisqu'elle ne concerne pas les boissons et elle va rendre service à beaucoup de mes confrères en grande difficulté. Plutôt qu'une baisse des prix, je pense qu'il serait mieux de l'utiliser pour augmenter les salaires qui sont trop bas et encourager la remise aux normes des établissements. »

• Connaissez-vous Andon ? Sans doute pas… Charmant village de l'arrière pays grassois, Andon forme avec Canaux et Thorenc, ses deux hameaux, une belle idée de notre douce France. A moins d'une heure de la Méditerranée et de ses plages, les paysages alpestres ont ici fière allure et la réputation de « Suisse provençale » n'a rien d'usurpé. Des forêts de mélèzes en passant par le lac, les chemins de randonnées pédestres, l'air pur et léger, les chalets romantiques, les champs où paissent vaches et moutons : à une trentaine de minutes de Grasse, le dépaysement est assuré. La flore est magnifique et la faune bien vivante : biches, cerfs, blaireaux, sangliers, renards, aigles, loup… Tout y est. Le ballet incessant des ailes volantes aux couleurs vives dans le ciel de Thorenc font également partie du spectacle. « Le bonheur, quand je veux » promettait jadis une pub pour le Club Méditerranée. Cette petite commune touristique et rurale pourrait la reprendre à son compte. Quelques restaurants (un coup de cœur pour « Chez Nous » place de la mairie à Andon), une maison d'hôtes aux accents russes (« La Bécassière » à Thorenc), un parc animalier avec bisons et chevaux rares : ce petit bout de notre « douce France » mérite votre visite. Bouffées d'air pur et de calme assurées !



> Périco Légasse

Chroniqueur à Marianne et sur France 3, Périco Légasse a l'habitude d'écrire ce qu'il pense. Homme des coups de gueule et des coups de cœur il s'est intéressé pour ce numéro au monde de la viticulture française et il s'interroge : Qui veut la mort des A.O.C ?



> Gilles Pudlowski

Journaliste au Point, aux Dernières Nouvelles d'Alsace et auteur d'un guide qui porte son nom, Gilles Pudlowski s'est promené du côté dans le Pays Basque. Il nous en a rapporté une formidable leçon de goût sur le célèbre piment d'Espelette. Un produit unique, plus que jamais à redécouvrir.



> Jean-Claude Ribaut

"Monsieur Gastronomie" pour le quotidien Le Monde, Jean-Claude Ribaut s'inquiète dans ce numéro de notre gestion des fonds marins. Son portrait du jeune chef Gaël Orieux lui permet de nous montrer qu'il existe, en guise d'espoir, quelques cuisiniers responsables.



> Olivier Poussier

Meilleur Sommelier du Monde 2000, et « monsieur vins » pour Lenôtre, Olivier Poussier a pris quelques vacances bien méritées. Vous retrouverez sa chronique dans notre prochain numéro.



> Isabelle Forêt

Pionnière du vin au féminin, Isabelle Forêt n'est plus seulement prophète dans son pays. Séduit par son approche originale, un éditeur américain éditera son célèbre guide du vin au printemps prochain. Dans ce numéro, elle s'est appliquée a sélectionner pour vous une trentaine de rosés irréprochables.



> Michel Dovaz

Personnalité du monde du vin, Michel Dovaz est l'auteur de nombreux ouvrages. Sa connaissance impose le respect et son style est unique. Sa nouvelle chronique vous invite à découvrir une nouvelle appellation et quelques vérités sur la fameuse polémique européenne autour du rosé.



> Jean-Jacques Depaulis

Ex-journaliste à Nice-Matin, auteur d'un livre passionnant sur les nouveaux milliardaires russes, Jean-Jacques Depaulis a rencontré Bruno Oger, ex-chef deux étoiles de l'hôtel Majestic à Cannes. Il nous apprend tout sur le futur restaurant que cet élève de Georges Blanc ouvrira prochainement au Cannet.



> Paul Wermus

France 3, Europe1, France Soir, VSD, le chroniqueur du Tout-Paris a l'art de mettre les pieds dans les plats. Sa nouvelle carte blanche sur les gloires déchues de la gastronomie parisienne risque de lui faire de nouveaux amis.



> Valérie Faust

Chroniqueuse gastronomique du TV Magazine, Valérie Faust est la rédactrice en chef de ce magazine. Reconnue pour son impartialité, ses jugements sont suivis de près. Sa sélection de bonnes tables à Paris autour des sites touristiques rendra de précieux services à tous ceux qui souhaitent profiter du mois d'août et septembre pour visiter notre capitale.



> Roland Zémour

Notre nouveau collaborateur est le chroniqueur gastronomique de Télérama depuis 10 ans, magazine pour lequel il signe également des guides comme « 200 tables à Paris » publié en février 2009. Pour Lecoq Gourmand, il est allé à la recherche des meilleures tables de l'Hérault. Une sélection à suivre les yeux fermés.


UNE RECETTE
LENÔTRE
PARIS
PROFESSIONNEL
La boulangerie plaisir *avec Bridor*
www.bridor.fr

Légion d'Honneur pour Patrick Scicard



Line Renaud et Patrick Scicard

Président du directoire de Lenôtre, Patrick Scicard s'est vu remettre le 18 mai dernier, par Line Renaud, les insignes de Chevalier dans l'Ordre National de la Légion d'Honneur au Pavillon Elysée. Autour de Gilles Pélisson, Président Directeur Général du groupe Accor, de nombreuses personnalités se sont retrouvées pour écouter Line Renaud évoquer avec émotion le parcours de ce fils de pâtissier devenu directeur de palaces avant d'entrer chez Lenôtre. Sonia, Rykiel, Jean-Jacques Aillagon, Macha Meril , Jean-Paul Guerlain, Nana Mouskouri, Gonzague Saint-Bris, Alain-Dominique Perrin et Michou étaient de la partie, mais aussi les chefs Alain Ducasse, Paul Bocuse, Pierre Hermé, Marc Haeberlin, Michel Roth, Régis Bulot ou Stéphane Raimbault….

Les 25 ans du Bistrot du Sommelier



Philippe Faure-Brac, Patrick Bruel, Stéphane Freiss et Michel Hidalgo

Le 11 Mai dernier, Philippe Faure-Brac a organisé une très jolie fête pour célébrer les 25 ans de son Bistrot du Sommelier, 97 boulevard Haussmann à Paris. En 25 ans, cette adresse est devenue incontournable pour les passionnés qui savent retrouver à la carte de ce restaurant pas moins de 1000 vins sélectionnés avec rigueur. Hommes politiques, personnalités du spectacle, écrivains, producteurs, sommeliers et grands chefs : le tout Paris était présent autour de Nadine et Philippe Faure-Brac pour fêter l'évènement.

Michou fête les anciens de Montmartre



Photo : Photos Attitudes

France Falel, Jean-Luc Lahaye, Georgette Lemaire, Michou, Alain Turban, Dominique Rousseau et Erwann.

Jean-Luc Lahaye, Georgette Lemaire, Alain Turban, Dominique Rousseau et France Fanel… Le 19 mai dernier, au 80 de la rue des Martyrs, l'affiche était digne d'une Chance aux Chansons d'exception. Avec Michou en prime et en pleine forme, comme force invitante et animateur de ce déjeuner qui a mis des paillettes de bonheur dans les yeux d'un public qui n'en revenait pas devant autant de sollicitude. C'est pourtant un des rendez-vous incontournables et presque secrets de ce cabaret parisien, que toutes les personnes âgées de Montmartre connaissent et attendent chaque mois de pied ferme. Une fête offerte et inventée pour eux, en clin d'œil à une mère que Michou n'a pas eu le temps de gâter comme il l'aurait voulu. A 78 printemps, Michou reste un symbole d'élégance.

Resto In : 40 restos à domicile



Pilar Granell et Clément Benoî

Avec plus de 150 000 repas livrés à domicile en 2008, Resto In est en train de se tailler une place à part dans le paysage gastronomique parisien. Créée par deux jeunes étudiants en 2006, sur le modèle d'une entreprise américaine installée à Boston, Resto In (qui prévoit un chiffre d'affaires pour 2009 de près de 3,5 millions d'euros) s'adresse aussi bien aux particuliers qu'aux entreprises à qui elle propose de livrer des repas "sophistiqués"fabriqués dans une quarantaine de restaurants parisiens... En moins de 45 minutes sur Paris intramuros. Les commandes, qui se prennent par téléphone ou par internet, occupent aujourd'hui une cinquantaine d'employés et se font sur la base de plusieurs centaines de plats sélectionnés sur les cartes chiffrées des établissements proposés sur le site. La belle idée lancée par Pilar Granell et Clément Benoît prend de l'ampleur : quatre nouvelles adresses viennent de rejoindre l'équipe des restaurants partenaires de cette jeune société : Bagel Tom, Le Petit Bordelais, la Villa du Sud et le Carpediem.
www.resto-in.com



ZEN GARDEN... UN VERITABLE RESTAURANT DE CHINE AU CŒUR DE PARIS

Confortablement installé sur deux niveaux et plusieurs salles rue Marbeuf, à deux pas des Champs-Elysées, Zen Garden est une exception en matière de gastronomie chinoise



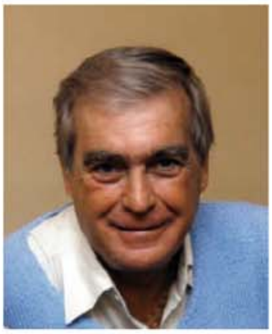


Ici, le premier élément qui retient l'attention, c'est la richesse d'un décor qui a du sens et joue la carte de l'authenticité. Spacieux et confortable, tout en préservant des espaces intimes, le cadre du Zen Garden, tel que l'a voulu son propriétaire Ming Chen, est le reflet précis d'une riche demeure chinoise particulièrement chaleureuse et élégante. Inévitable et symbolique, trônant autour de l'escalier et de sa mosaïque de marbre, une tour de 8 mètres de haut dans laquelle niche une trentaine de bouddhas tous différents donne le ton. Une multitude de plantes vertes, des panneaux de bois sculptés, des fontaines, des porcelaines, des bibelots rares... On se sent bien dans cette maison où l'éclairage justement dosé distille une atmosphère dépaysante des plus agréables.

La cuisine est l'autre atout du Zen Garden. Saluée par la presse spécialisée, elle a valu au maître des lieux une multitude de récompenses et de prix : Une deuxième médaille au concours d'art culinaire de Shanghai en mai 2006, une médaille d'or ailleurs pour un croustillant de thon et d'aubergine au sésame noir et fleur de Zen... La carte et les menus, offrent de nombreuses tentations qui permettent de vérifier, baguettes en main, que nous sommes ici dans un restaurant unique en son genre. Complète et équilibrée, la carte vous invite à voyager selon le rythme qui vous convient : en portions dégustation avec le menu « Bouchées gourmandes Zen » à 49€ ou en plats traditionnels comme les douceurs épicées du Mont Wutaï (velouté d'émincé de canard), le volte-face de thon à la mode Shangaî, le wok de noisettes de sole, crevettes et pinces de crabe ou le canard découpé en dés au sésame sauce caramel... Les menus sont ici très tentateurs comme le voyage culinaire proposé au hasard des 4 cuisines régionales (32€) et les multiples formules (à partir de 5 couverts) de 37, 47 et 68€. A souligner enfin l'offre étonnante faite ici à l'heure du déjeuner avec un menu « variété » à 19€ boisson comprise et un menu saveurs à 27€. Des prix qui sont tous indexés à la baisse de la T.V.A !

Zen Garden 15, rue Marbeuf- 75008 Paris. Tél : 01.53.23.82.82
www.restaurantzengarden.com

Terrasses et tabac



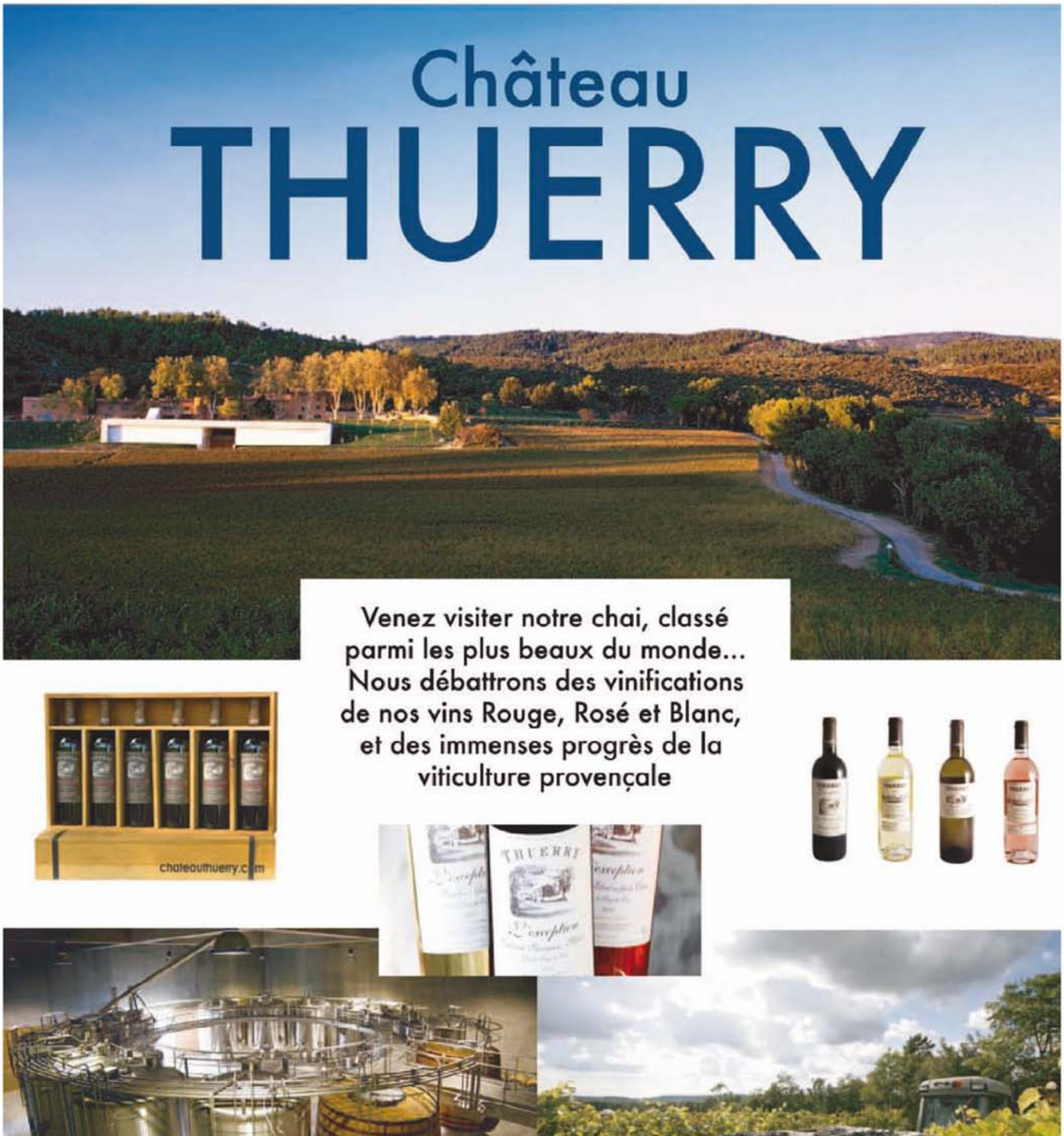
Par Christian Bernet

Dans cette rubrique, Maître Bernet, avocat au Barreau de Paris, répond à toutes les questions de droit que vous lui posez. Adressez-lui vos questions par mail à l'adresse suivante : lecoqgourmand@orange.fr

J'aimerais savoir ce qui est réellement permis et interdit en ce qui concerne la possibilité de fumer sur les terrasses des bars et restaurant ? Mr Gervais. Fécamp

La circulaire ministérielle du 29 novembre 2006 a précisé les conditions d'application du décret du 15 novembre 2006, sur l'interdiction de fumer, applicable depuis le 1er janvier 2008 dans les locaux dits de convivialité tels que les cafés ou les restaurants. L'interdiction s'applique dans les lieux fermés et couverts, même si la façade est amovible. **Elle ne s'applique pas dans les espaces découverts** (par exemple, les terrasses en plein air). Il sera donc permis de fumer sur les terrasses couvertes par un auvent, un store, ou une bâche, à partir du moment où elles ne sont pas fermées, par exemple si la façade est complètement ouverte. Il en est de même lorsque les côtés sont fermés mais que la terrasse n'est pas couverte. En revanche, si les cafés ou restaurants sont situés à l'intérieur d'un bâtiment lui-même fermé et couvert dans lequel l'interdiction de fumer est appliquée (centre commercial, gare...), il sera interdit de fumer dans les parties de ces établissements qui sont ouvertes sur l'intérieur du bâtiment. Toute personne fumant dans un lieu dans lequel l'interdiction s'applique est passible d'une amende forfaitaire de 68 €. Le responsable des lieux (propriétaire, exploitant), s'il met en place des emplacements non conformes, encourt une amende forfaitaire de 135 €. Si il favorise sciemment le non-respect de l'interdiction de fumer, par exemple en donnant à ses clients des encouragements oraux en ce sens ou en mettant à leur disposition des cendriers dans des lieux où il est interdit de fumer, il encourt une amende maximale de 750 €.





Thuerry@chateauthuerry.com Tèl: 04.94.70.63.02 Tourtour-Villecroze-Flayosc

www.chateauthuerry.com



Gilles Pudlowski et Patrick Jeffroy

Un guide Pudlo pour la Bretagne

Présenté le 22 juin dernier devant un public nombreux au cours d'une très belle fête organisée à l'Agapa, le Pudlo Bretagne 2009 nous montre une région gourmande au meilleur de sa forme. Particulièrement complet, ce guide réalisé par notre infatigable confrère du Point propose un classement des meilleures tables et artisans des métiers de bouche de Bretagne parmi lesquels (notre photo) Patrick Jeffroy de l'Hôtel de Carantec (chef de l'année), Thierry Beauby du restaurant Le Ruffé à Brest (Restaurateur de l'année) et Michèle Vételé, du restaurant Anne de Bretagne à la Plaine-sur-Mer, distinguée comme Sommelière de l'année. Un guide à se procurer absolument pour découvrir la Bretagne sous son meilleur jour. Edition Michel Lafon

Les secrets du Quatre-Quarts



Depuis plus de 40 ans, Ker Cadélac perpétue la recette ancestrale du Quatre-Quarts, au bon goût de beurre, préparé exclusivement avec des matières premières de qualité supérieure. Soucieuse de faire de nouveaux adeptes, cette société vient d'éditer un petit livre de recettes dans l'air du temps, où vous trouverez différentes manières de déguster ce gâteau, né en Bretagne. Par ailleurs, chaque mois, Ker Cadélac propose une recette que les consommateurs peuvent directement télécharger sur leur tout nouveau site internet : www.kercadelac.fr, dans la rubrique « Actualités ».

Le même gâteau pour tous !



Pour célébrer dignement Saint Michel, leur saint-patron, les artisans pâtissiers de France vous proposeront du 21 au 29 septembre, la découverte d'un tout nouveau gâteau de fête imaginé par Christophe Michalak : « la Reine Capucine ». Cette pâtisserie qui conjugue le parfum de la noix de coco avec un croustillant Gianduja lacté noisette ponctué d'une fine note acidulée au cassis, devrait faire date. Elle s'inscrit en effet dans une opération de séduction organisée par la Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers… qui rassemble plus de 5000 professionnels.

Un nouveau venu dans la presse pro



Lancé en octobre 2008, Resto Gratuit Pros est le troisième titre du groupe de presse gratuite professionnelle « Gratuit Pros » créé en 2005 avec « Auto Gratuit Pros ». Journal de filière, resto Gratuit Pros cible l'ensemble des professionnels du terrain de la consommation hors domicile (chefs, restaurateurs indépendants, chaînes, chaînes hôtelières, sociétés de restauration collective, collectivités en gestion directe, traiteurs organisateurs de réceptions, livraison, distribution automatique…). L'amont du secteur (fournisseurs, distributeurs de la RHD, enseignement hôtelier, nouveautés produits, équipements, boissons et services, etc.) fait également partie de la couverture rédactionnelle de Resto Gratuit Pros qui tire aujourd'hui à 106 000 exemplaires.

Lancement officiel du Club de la table française



Catherine Dumas, Sénatrice de Paris, Gérard Miquel, Sénateur du Lot, et Alain Suguenot, Député de la Côte d'Or ont lancé, mardi 19 mai dernier dans la brasserie Lipp, le Club de la table française en présence d'une soixantaine de parlementaires. Les trois Présidents ont fait part de leurs ambitions pour cette nouvelle association et présenté les résultats d'un questionnaire envoyé à leurs collègues députés et sénateurs. Il en ressort un vif attachement à la table française, mais également la conscience que ce secteur est fortement porteur pour la France. Le Club a pour objectif de porter et défendre ce qui participe de près à l'identité française : la cuisine, le vin et les arts de la table... Une belle démarche que Lecoq Gourmand ne peut qu'encourager !

Une nouvelle enquête de Jean-Jacques Depaulis



Notre collaborateur Jean-Jacques Depaulis vient de publier aux Editions du Moment « Novaritchs, les nouveaux princes de la Côte ». Un sujet qui a conduit l'auteur à enquêter dans le microcosme hyper médiatisé de la galaxie des milliardaires russes, particulièrement présents sur la Côte d'Azur depuis quelques années. L'ouvrage, passionnant et particulièrement bien documenté, nous dit tout des fastes des nouveaux tsars de l'ère Poutine, de leurs yachts démesurés, fêtes somptueuses et dépenses outrancières… 14,50 € Les Editions du Moment

Planet Sushi

Un succès qui ne se dément pas

A l'occasion du dixième anniversaire de Planet Sushi, Siben N'Ser, son fondateur, fait le point sur l'histoire de cette entreprise qui compte aujourd'hui 700 salariés. Une interview de Valérie Faust.



Siben N'ser fondateur de Planet Sushi

Partie d'une idée simple - la livraison de sushi à domicile- Planet Sushi appartient aujourd'hui encore totalement à son créateur. Pas de capitaux extérieurs, peu de crédits et un chiffre d'affaires annuel de 20 millions d'euros qui devrait être multiplié par quatre d'ici deux ans… La chaîne aux 400 recettes a plus que jamais le vent en poupe.

Lecoq Gourmand - Planet Sushi fête ses dix ans. Racontez-nous vos débuts…

Siben N'Ser - A 19 ans, j'ai eu envie de à créer ma propre entreprise liée à un métier de service. Il y a une dizaine d'années, alors que la santé par l'alimentation commençait à faire parler d'elle, que chacun prônait les vertus des produits sains et notamment du poisson, les sushi balbutiaient sans être encore à la mode. L'idée de Planet Sushi est partie de ces différents constats. Notre première enseigne a ouvert ses portes en 1999, au 29 de la rue Bois Levant, dans le seizième arrondissement de Paris. Le concept était clair : nous proposions des sushi à la vente à emporter, livrables à domicile ou bien à consommer sur place.

L.G – Ce concept a-t-il évolué ?

S.N'S – Oui, nous en avons trois. Le premier, « Planet Sushi Food », est le plus répandu. Il en existe plusieurs à Paris, en Ile-de-France et un autre à Miami. C'est le modèle économique de nos débuts et c'est toujours le plus rentable : nous allons le développer en franchises. Il s'agit de structures destinées à la vente à emporter et à la livraison à domicile. Elles comptent quelques tables pour un repas sur place. Le second concept, « Planet Sushi Café », est plus élaboré, tant au niveau du décor design, qu'au niveau de la carte. C'est une brasserie lounge fusion de quatre vingts places. Ce concept, que vous pouvez voir rue Montorgueil, va se développer en propre avec une dizaine d'ouvertures en Ile-de-France et une autre à Lyon. Une soixantaine d'ouvertures en franchises sont par ailleurs prévues d'ici peu en France. Notre troisième concept enfin, « Testaurestaurant », est axé autour d'un plateau tournant (« Saturn ») sur lequels les plats défilent. Avec une chaîne de plus de 78 mètres de long, celui de la Bastille est l'un des plus grands du monde. C'est dans ce type de restaurant que nos chefs vont pouvoir s'exprimer, imaginer leurs recettes en fonction des saisons, de l'humeur du moment… Quant à Ibiza, nous y avons créé l'été dernier un lieu fabuleux : « le b.for » qui ne correspond à aucun de nos trois concepts. Branché, incontournable, collé au « Pacha », la plus célèbre boîte de nuit de l'Ile, il comprend un restaurant, un lounge et deux bars.

« Nous attaquons pour concurrence déloyale… »

L.G - Planet Sushi « précurseur », « pionnier »… mais encore ?

S.N'S – Nous avons été les premiers à créer et à mettre en place un système de livraison de sushi à domicile sept jours sur sept, même entre 15 h et 18 h. J'insiste là-dessus. Nous avons remplacé les fameux juke box d'antan par des écrans d'ordinateurs où l'on voit les sushimen s'activer. Planet Sushi a toujours innové, détournant, réinventant les recettes comme le« Fresh Roll » (maki enroulé dans du saumon), le riz à sushi légèrement sucré plutôt que salé, le maki au Nutella que l'on retrouve partout : nous l'avons élaboré en collaboration avec Ferrero Italie voilà cinq ans… Les photos de nos plats, mises au point par des stylistes, sont également copiées.

L.G - Cela implique-t-il des procédures pour plagiat ?

S.N'S – Bien évidemment… Nous en comptons une quarantaine. Nous « attaquons » pour concurrence déloyale, copie de notre modèle économique etc.

L.G - Des nouveautés pour ces 10 ans ?

S.N'S – Un maximum. De nombreuses recettes parmi lesquelles le Fresh Cheese : une crème de fromage américaine dans du riz entouré de saumon ; une nouvelle recette de riz à sushi avec du ponzu, sauce au citron et du mirin, un saké doux. Mais également de nouveaux maki, sushi, une ligne légère et haut de gamme de salades de fruits frais à 100 %, un bi-cuit framboise, des mi-cuits au chocolat garnis de caramel beurre salé ou de pistache…
Nous avons également mis au point huit nouvelles sauces occidentales japonisantes pour accompagner brochettes et sushis. Nous avons fabriqué de nouveaux emballages et contenants beaucoup plus pratiques et esthétiques. Sur l'opercule des petites barquettes, s'inscrivent les conseils du chef pour associer la sauce au mieux avec nos préparations. Nous lançons enfin « PS Café volume 1 », une compilation Bossa Nova dont j'ai choisi les titres. Le premier des trois volumes à paraître : Paris, Miami, Ibiza.

Renseignements, adresses : *www.planetsushi.fr*
Prix moyens : de 12 à 25 € chez Planet Sushi Food (vente à emporter, livraison et consommation sur place) ; de 15 à 30 € chez Planet Sushi Café et « Testaurestaurant » (prix différents pour une consommation sur place).
Livraisons sept jours sur sept, gratuites à partir de 10 euro de commande : de 11 h à 23 h.

Actu en bref



Un nouveau guide au pays basque

« Irry Happy » est un guide de bonnes adresses (restau, club, disco…) qui répond au désir de créer un lien entre la France et l'Espagne au Pays Basque. Félicitations à la jeune équipe éditoriale franco-espagnole qui a pris l'initiative de concevoir cette édition bilingue dans une région où la frontière entre les deux pays n'existe plus vraiment. www.irrihappy.com

Un cake au top !



Cette nouveauté signée Albert Ménès est une belle réussite ! Heureusement, car son appellation –« cake du normand tranché aux pommes macérées au calvados »- est une telle promesse de gourmandise, qu'un résultat moyen nous aurait déçu. Moelleux à souhait, composé de pommes et raisins macérés au calvados, de farine de froment, d'œufs entiers et de beurre : cette recette artisanale (cuisson longue dans des moules en bois) *www.albertmenes.fr*

Une huile d'olive finement fruitée



Présentée dans un joli bidon d'un demi - litre en métal, l'huile d'olive vierge extra monovariétale Taggiasca (Italie) marque réellement sa différence. D'une belle couleur jaune doré, elle offre en bouche des notes de fruits secs, de fruits mûrs, d'avocat et une touche florale délicatement poivrée qui la rendent inoubliable. Bien qu'un peu chère (17,20€ les 500 ml), cette huile qui provient exclusivement des 5000 oliviers de la variété Taggiasca planté entre 200 et 600 mètres sur les terrasses des collines Ligure en Italie est un produit de roi. A essayer sur une salade, des pâtes, un poisson… *www.albertmenes.fr*

Hénaff joyeusement revisité



cinq petites photos que tu peux mettre les unes à côté des autres, si tu ne les mets pas toutes, ça va.

Frédéricke Grasser-Hermé vient de créer cinq nouvelles recettes à base de pâté Hénaff et la créativité de cette éternelle gourmande séduit sans façon. Entre la « Tomate Farcie » au pâté Hénaff, le « Hachement Bon » (pâté de la marque mélangé à de la viande de bœuf), « Maman m'l'a dit » qui revisite l'imam bayaldi et les « Nouilles molles » à base de pâté Hénaff et de cœurs d'artichauts... On n'a pas fini de se pâmer chez les bobos. Rendez-vous le 19 septembre à la Grande Epicerie du Bon Marché à Paris et dès aujourd'hui sur internet : www.roidebretagne.com. 4,50€ la boite de 200 gr.

Vinaigrette au vinaigre balsamique



Tout en fraîcheur, cette vinaigrette légère qui vient étoffer la gamme conçue par Maille est idéale pour dynamiser les salades les plus folles ! Un brin d'acidité pour égayer les jeunes pousses, une touche de volupté pour enrober les palais… Le « peps » du citron est adouci par la touche suave du vinaigre balsamique et la rondeur de l'huile, elle-même relevée d'une touche de basilic. Cette vinaigrette accompagnera très bien un mesclun agrémenté de cerneaux de noix, pignons de pin, pépins de courges et graines de sésame. A secouer avant usage.

Grandes et moyennes surfaces au prix de vente conseillé de 2,55 € les 36 cl

Un gaspacho vert et bio



C'est une nouveauté de chez Urban Food et on doit reconnaître qu'elle est plutôt réussie. Composé de légumes verts issus de l'agriculture biologique (courgettes, poivrons verts, concombres, brocolis, oignons et tomates vertes) agrémentés d' eau et d'huile d'olive vierge, de vinaigre de vin rouge, de sel, d'aneth et de curcuma, GreenShoot est un gaspacho plus vrai que nature s'annonce comme une entrée idéale en cette période estivale.
Vente en GMS, environ 3,80 €

D'exquis Florentins



Spécialités de la maison Chatillon (Pleyben), les Florentins sont apparus sous le règne de Louis XII, époux d'Anne de Bretagne. Délicieuses compositions à base de miel, d'amandes, d'oranges et de chocolat, cette spécialité se décline aujourd'hui en de nombreuses variations : chocolat noir ou au lait et orange, ou encore caramel au beurre salé, menthe, pomme citron et citron vert… Sans matière grasse végétale, sans OGM, sans conservateur : ces petits gâteaux ne manquent pas de caractère.
A partir de 3 € les 100 g.
www.chatillon-chocolat.com

Saint-Jacques en rillettes…

Troisième nouveauté Albert Ménès de cette sélection, mais sans doute pas la plus réussie : les rillettes de noix de Saint-Jacques proposées dans la gamme des « tartinables ». Réalisées à partir de noix de Saint-Jacques fraîches d'Ecosse, ces rillettes déçoivent quelque peu par leur manque de saveurs marines et de finesse. Le produit de base est sans doute irréprochable, mais à l'arrivée cela manque de nerf, de goût et de ce petit quelque chose en plus qui fait l'attrait des produits proposés par cette bonne maison. 4,82 €

Bruno Oger

De Villa des Lys en Villa des Anges...

Bruno Oger, 43 ans, deux étoiles Michelin, ne faisait plus parler de lui depuis quelques temps... depuis que « son temple » culinaire de Villa des Lys, florilège gastronomique du Majestic-Barrière à Cannes, avait été « sacrifié » au bénéfice d'une colossale restructuration des lieux engagée, pour plus de 70 millions d'euros, par Dominique Desseigne, au crépuscule de l'an 2007.

Un reportage de Jean-Jacques Depaulis.



Lors de la pose de la première pierre, en mai 2008, en présence du sous-Préfet Claude Serra et de Michèle Tabarot, député-maire du Cannet.

Exit Villa des Lys, détruite pour être remplacée, en front de Croisette, par une vaste boutique de joaillerie et produits de luxe à l'enseigne Gucci. Bonjour les pelles mécaniques, les grues, les tonnes de ciment armé. Place à la métamorphose d'un Palace déployant une nouvelle aile pour disposer de 6.000 m2 d'espace hôtelier et commercial supplémentaires ! Privé de son « laboratoire culinaire » et de sa clientèle de gourmets, l'entreprenant Bruno Oger ne pouvait se satisfaire bien longtemps d'une telle situation. Plus d'un an d'absence sur la scène gastronomique, ça vous handicape même le plus valeureux des acteurs ! Voilà pourquoi, celui que l'on avait surnommé à 30 ans, le « nouveau Prince de la cuisine », s'est décidé de sortir des coulisses pour rejouer sous les sunlights de la Côte d'Azur un rôle de premier plan. Il n'aura pas grand chemin à faire. En 2008, l'opportunité lui est offerte, aux portes de Cannes, sur le territoire du Cannet-Rocheville, par la député-maire Michèle Tabarot qui cherchait à valoriser un domaine de 5000 m2, jouxtant la chapelle « Notre Dame des Anges ». Un domaine où se trouvaient depuis trop longtemps à l'abandon, les anciennes demeures de la Comtesse Alice Chavane de Dalmassy et de sa sœur Yvonne (épouse Cosmétatos), léguées à la commune dans les années 1983-1984.

2,6 millions d'investissements

Avant lui quelques grands chefs intrépides avaient osé s'émanciper de la tutelle d'un puissant groupe hôtelier. Certains, à l'instar de Jacques Chibois, parti du Gray d'Albion pour monter sa propre affaire (la Bastide Saint-Antoine, à Grasse) ont fort brillamment réussi leur opération. Lorsqu'il visite les lieux, Bruno Oger, en dépit de leur grande détresse, en tombe amoureux au point de signer l'affaire, avec bail emphytéotique de 70 ans et lancement d'un vaste projet de rénovation conçu par Laurence Barnathan et le cabinet d'architecture Studio A3.

Montant prévisionnel du chantier de rénovation et de restructuration : 2,6 millions d'euros, financés avec le concours du CIC et de la Caisse d'Epargne ! Les 900 m2 de surfaces existantes, portées à 1400 m2, seront entièrement repensés, à l'intérieur et autour des vieilles bâtisses



Sur les lieux du chantier, en compagnie de l'architecte et du maître d'œuvre.



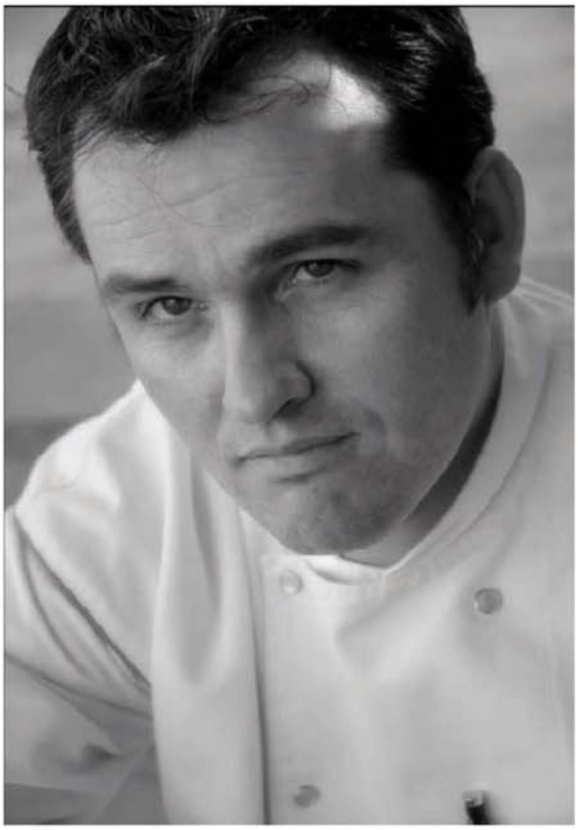
datant du XVIIIème siècle. L'ensemble sera modulé en trois entités distinctes et fusionnelles, avec un lieu de pure gastronomie de 25 couverts, disposant d'un salon particulier, d'un jardin-patio et d'un parking « privatif » pour dix voitures, un bar d'ambiance pour une centaine de personnes, avec deux salons adjacents et enfin, une brasserie-bistrot avec véranda et grande terrasse, d'une capacité de cent couverts, ouverte sur un parc boisé et sur un « mur d'eau » en cascade artificielle. Sans oublier l'essentiel, à savoir une cuisine-laboratoire ultra-fonctionnelle de 300 m2, avec table d'hôtes pour huit couverts, où œuvrera une brigade de 40 personnes ! Les travaux de gros œuvre, confiés à Claude Desage (ACE Construction) ont officiellement débuté en mai 2009, avec le cérémonial de la première pierre, en présence de Michèle Tabarot et du sous-Préfet Claude Serra. Ils devraient s'achever en mai 2010, à l'orée du 63ème Festival de Cannes !

Sous les bons auspices de James de Coquet !

Ah si ces murs pouvaient parler, ils en conteraient des histoires ! Et notamment celle des amours tardives et fiévreuses d'Alice avec son « amant », le célèbre écrivain, journaliste et critique gastronomique du Figaro, James de Coquet que l'on surnommait alors « le Prince de l'élégance ». Elle l'avait rencontré à Paris pendant la guerre, alors qu'elle entamait une carrière de journaliste de mode, en marge de sa vie de femme mariée et de mère de famille. Alice, née Alice Fabre de Parrel (de grande noblesse de robe), avait épousé en 1916 un officier d'aviation Pierre Chavane de Dalmassy, d'une grande lignée de militaires, dont elle avait eu un fils, Christian (qui deviendra plus tard Capitaine de Corvette). En 1946, avec Pierre Lazareff et Hélène Gordon-Lazareff, Alice Chavane de Dalmassy, alors âgée de 53 ans, participait au lancement du magazine « Elle » dans lequel elle allait signer durant plus d'une décennie des rubriques de mode et beauté (ainsi qu'à Marie Claire et Parents). De son côté, James de Coquet, brillait dans les cénacles depuis qu'il avait été parmi les premiers journalistes, en 1945, à témoigner (dans le Figaro) de l'horreur du génocide, à la libération des camps de concentration.

Une des chroniques les plus lues du Figaro

Plume alerte et journalisme polyvalent lui valurent d'être sur tous les fronts du renouveau des années d'après guerre. Cocteau, Picasso, Christian Dior, Max Jacob, Marie Laure de Noailles, Etienne de Beaumont, Louis Jouvet, Charles Dullin… et tant d'autres étaient de ses amis. Avec eux il fréquentait « Le bœuf sur le toit » et le Théâtre du « Vieux Colombier ». Au Figaro et dans le milieu de l'édition littéraire, il avait pour confrères François Mauriac, André Maurois, Pierre Daninos, Marcel Julian, Michel de Brunhoff, Anthony Burgess, Joseph Kessel… Curieux de tout, éternel optimiste, drôle et distingué, gourmet et gourmand… James de Coquet fut parmi les pionniers de la critique gastronomique. Durant des années, il signa l'une des chroniques les plus lues du Figaro, sous le titre de « Propos de Tables ». Auteur de nombreux ouvrages on lui doit notamment une fort savoureuse « Lettre aux gourmets, aux gourmands, aux gastronomes et aux goinfres sur leur comportement à table et dans l'intimité ». Sa liaison avec Alice de Chavane de Dalmassy date sans doute de ces années là… mais ce n'est qu'à la fin des années 1950, alors qu'ils avaient tous les deux plus de la soixantaine, que l'amour va vraiment les réunir. Dans son domaine familial de Notre Dame des Anges, au Cannet, Alice organisait alors, avec son amant, des fêtes et réceptions où se retrouvaient artistes, intellectuels et gens de mode. Les grands couturiers étaient là : Dior et Givenchy ainsi que Jacques Fath, lequel totalement séduit par les lieux, acheta la propriété voisine du « Moulin de Joko ». Un lieu chargé d'ondes et d'histoires « épicuriennes » qui, au gré d'une réhabilitation réveillant le souvenir du « Prince de l'élégance » semblait donc prédestiné à l'installation du chef Cannois, Bruno Oger !



Le chef Bruno Oger

Jean-Jacques Depaulis


Vous êtes sur la plus élégante terrasse du 17ème arrondissement

VITICULTURE

Qui veut la mort de l'A.O.C ?

Posant le problème d'une lecture claire du classement des vins, la réforme des AOC met la viticulture française en émoi. Il existe pourtant une catégorie mal connue, les vins de pays, toute prête à fournir une réponse efficace au désarroi commercial du moment.

Par Périco Légasse

Nous irons tous aux vins de pays ! Rêvons en peu. La clameur unanime gagne la totalité des vignobles et, dans un grand élan solidaire, la viticulture française se remet à croire en son destin.

On remet tout à plat et on repart du début, avec une gorgée de bon sens, un verre de réalité et un flacon de vérité. Retour à la genèse du vin : une boisson de table. Nous en sommes, hélas, bien loin. Et la clameur tant attendue est loin d'être entendue. Ah, c'est difficile le vin de France ! Mais non, bien au contraire, il n'y a rien de plus facile à comprendre. Le législateur et la profession ont tout prévu, tout défini, tout organisé. Jamais un pays ne s'était doté d'une réglementation viticole aussi précise, aussi pragmatique, aussi efficace. Tout cela manque au mieux d'un peu de pédagogie et d'une meilleure information, mais en aucun cas d'une réforme. Les charcutiers du pinard s'apprêtent à s'en donner à cœur joie pour trancher dans la vertu de notre patrimoine viticole afin de s'aligner sur les critères commerciaux de la bibine mondialisée. Le concept de l'appellation d'origine contrôlée, notre célèbre AOC, est sur la sellette, car le libéralisme paresseux, ou plutôt le mercantilisme efficace, n'en veut plus. Elle impose en effet trop de vertu, trop d'exigence et trop de rigueur à une société livrée à la logique du profit facile et immédiat.

Véritable code de la route viticole, en plus des principes culturels et philosophiques qu'elle porte en elle, l'AOC empêche en effet les chauffards de la vigne de rouler trop vite, de mordre sur la ligne blanche, de brûler les feux et de ne pas respecter la priorité. Ces dérives-là existent elles aussi dans la viticulture, où l'on cherche de plus en plus à échapper aux valeurs qui ont façonné et auréolé le vin de France pour rejoindre la grande foire aux vins internationale (régulée par les normes anglo-saxonnes), celle qui dit que le marché préexiste à l'éthique, quand il ne la fixe pas lui même. Un peu comme un système scolaire qui voudrait remplacer la littérature par la bande dessinée, l'oligarchie bachique entend « simplifier » la réglementation actuelle afin que le « consommateur » s'y retrouve plus facilement. Histoire de supprimer les trois dernières syllabes de ce mot…

Exit Flaubert et Saint-Exupéry, devenus évidemment illisibles à une population « analphabètisée », et bienvenue à une industrie du papier et de l'écran qui met du temps de cerveau à disposition des lobbies de la malbouffe. Idem pour le vin. On veut désarticuler l'appellation d'origine contrôlée pour faire du vin de supermarché, entendez un produit basique, à identité simplifiée, avec une étiquette résumée, dans le genre « Cuvée La Vinasse 2007 – Merlot de France ». Mettre du temps de papilles à disposition des pinardiers. C'est bien ce que nous concoctait la Commission Européenne avec le coup du rosé issu d'un assemblage de blanc et de rouge. Et le projet fut présenté à l'opinion, avec l'approbation initiale du représentant français, le



27 janvier 2009. Devant l'indignation générale, on nous a expliqué que c'était une erreur, et Sarkozy a fini par convaincre Barroso d'abandonner la forfaiture s'il voulait garder sa présidence. « Bruxelles a soif de vins faciles à boire » titraient il y a quelques mois nos confrères d'UFC-Que Choisir en expliquant que l'AOC est « un concept au bout du rouleau ». Tellement au bout du rouleau que tous les «nouveaux mondes» viticoles, entendez les Etats-Unis, le Chili, l'Argentine, l'Afrique-du-sud, l'Australie et la Nouvelle-Zélande viennent en France pour savoir comment créer leur propre système d'appellation d'origine. Quant aux vins « faciles à boire » -comprenez « faciles à vendre », obsession des réformateurs persuadés que le problème repose sur la vinification, jamais l'AOC n'a interdit, ni empêché, d'en faire, bien au contraire. C'est effectivement en essayant d'échapper aux normes et à l'esprit de l'appellation d'origine, que, par pédanterie ou ambition, certains rendent leurs vins difficiles à boire. Ivres de technologie bachique et de performance œnologique, toujours à l'écoute des apprentis sorciers que génèrent sans faillir la Faculté de Bordeaux, la presse spécialisée et la sommellerie branchée, ces producteurs là sont précisément ceux qui ont jeté le discrédit sur ce joyau de bon sens qu'est l'AOC. C'est le vin « trophée » qui tue le vin bien fait. Le concours a remplacé le raisin, et la note le fond du verre.



Certains cherchent ainsi à casser ce qui fait la spécificité -et le génie- du vin de France, pour s'aligner sur des paramètres d'identification marchande dont on ne veut plus ailleurs. Quelle aberration !

Voici donc nos AOC en pleine réforme (le processus a commencé en 2004), avec mission pour l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) d'accompagner et d'encadrer la redéfinition des décrets d'application instaurés depuis 70 ans, au fur et à mesure qu'un vignoble accédait au rang d'Appellation d'origine contrôlée. Le nouveau sigle de cet organisme public en dit d'ailleurs long sur l'esprit qui préside à la réforme en changeant de nom sans changer les lettres... Troquer le A de « appellation » contre le Q de « qualité », autrement dit « vrai » contre « bon », est révélateur de la manœuvre : substituer (sans l'écrire) un critère commercial à une définition géographique. Qui décide de ce qui est vrai ? L'endroit d'où provient le vin et la méthode pour le produire, définis par la loi. Qui décide de ce qui est bon ? Le marché, c'est-à-dire l'arbitraire économique. Le tribunal de Dieu remplacé par les marchands du Temple. A quand un Institut national de la beauté architecturale, qui aurait compétence pour reclasser nos monuments historiques en fonction du goût et des tendances à la mode ?

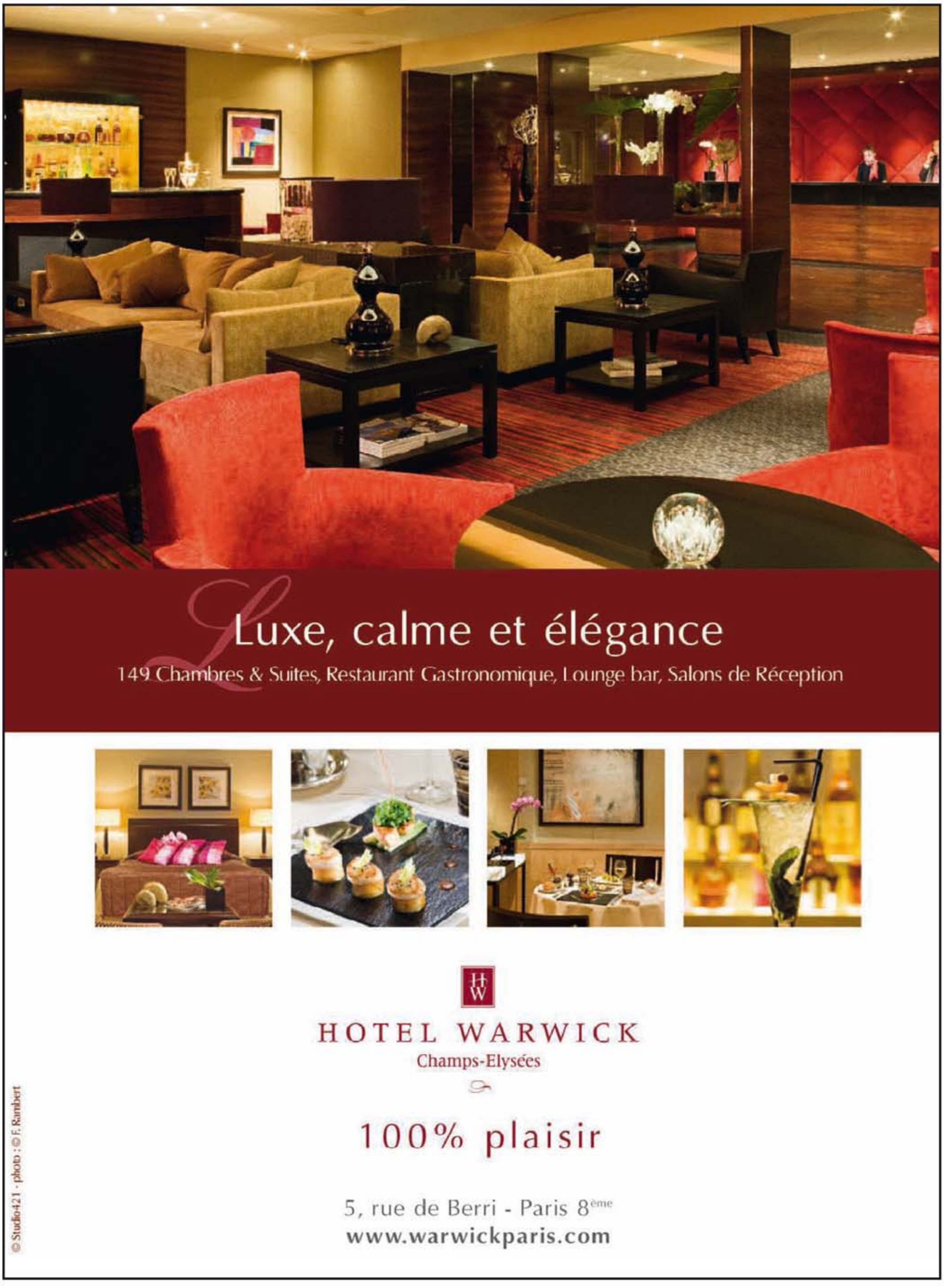
Fondé en 1935 à l'initiative de Joseph Capus, ancien ministre de l'Agriculture et sénateur radical de la Gironde, et de Pierre Leroy de Boiseaumarie, propriétaire d'un vignoble à Châteauneuf-du-Pape, l'Appellation d'origine contrôlée (AOC) entendait identifier, délimiter, codifier et qualifier le patrimoine viticole français afin de le préserver de la négligence, du galvaudage et de la contrefaçon. Donc d'assurer sa pérennité. C'est ce concept là, véritable projet philosophique lancé à l'adresse de la viticulture française sur la base d'un « soyez ce que vous faites et faites ce que vous êtes » (plus simplement résumé par l'œnologue Jacques Puisais dans sa formule : « Un vin juste -conforme à son appellation d'origine- est un vin qui a la gueule de l'endroit où il est né et les tripes du bonhomme qui l'a fait »), qui a permis au vin

de France d'acquérir sa dimension sacramentelle. Non par sa supériorité, qui est subjective, mais par son unicité, qui est absolue. Il y a, en effet, des vins merveilleux dans le monde entier, mais il n'y a, et il n'y aura jamais, qu'un vin de France. Pour peu, cela va de soi, que l'on veuille bien se donner la peine d'en perpétuer l'originalité…

Voici donc « l'INOQ » (à épeler ainsi, puisque tel est son vrai sigle), conduit à statuer sur les nouvelles « appellations d'origine et de qualité ». Bonjour les dégâts. Ordre du jour : la segmentation. Entendez, à la façon du bus de Coluche : « Tous les vins français son égaux. Les AOC claires devant, les AOC foncées derrière ! ».
Il y aura donc deux catégories d'AOC. Les « premières classes », demeurées fidèles à l'esprit et à la lettre du projet de Joseph Capus, qui feront l'objet d'un nouveau décret, et les « deuxièmes classes », fruits d'une déréglementation destinée à assouplir les normes de production, auxquels on laisserait l'expression AOC, vidée de son sens, en pâture. Ainsi donc, « libérés » des contraintes et des exigences -pour le coup trop qualitatives- de l'ancienne Appellation d'origine contrôlée, les nouveaux déclarants pourraient revoir à leur guise l'ère de production, l'encépagement et les rendements tout en conservant les trois lettres historiques sur leurs étiquettes. Nous parlions au début du « libéralisme des paresseux ». On ne peut mieux dire. Chacun disposera d'une marge de manœuvre pour faire ce qui l'arrange en fonction de ses besoins et des demandes du marché. Fort bien, respectons cette urgence économique, mais pas avec le sigle porteur de l'identité et de l'éthique du vin de France. Prétendre ainsi promouvoir le concept de « qualité », assurer une meilleure lecture sur la bouteille et défendre l'intérêt du consommateur révèle un profond mépris de ce dernier. Ajouter une catégorie supplémentaire à une gamme de classements où le public ne s'y retrouve déjà pas, mais de qui se moque t-on ? Cette réforme n'a pas pour but d'éclairer et de préserver celui qui achète mais de garantir un maximum de profit à celui qui vend. Le marché d'abord. Et l'homme, et le vin, et le client, qu'en fait-on ? Toucher de la sorte à l'Appellation d'origine contrôlée en la galvaudant relève de la forfaiture.
Il existe une solution, bien plus logique et bien plus rationnelle : le recours à la catégorie des « Vins de pays ». Nous n'allons pas donner ici la définition intégrale de ce qu'est un vin de pays (voir encadré) sinon qu'il doit provenir d'une zone géographique donnée, répondre à des conditions de production fixées par décret, portant sur le rendement, le degré alcoolique, l'encépagement et des normes analytiques strictes. Autrement dit, le même principe que l'AOC (le vin provient toujours de quelque part et doit être fait avec du raisin), mais sur des bases beaucoup plus souples, beaucoup plus larges et une réglementation moins contraignante. On peut parler en quelque sorte « d'espace de liberté » où chaque producteur dispose d'une marge de manœuvre et d'initiative lui permettant de faire le vin qu'il veut. La viticulture aurait ainsi le choix de demeurer dans le cadre d'une AOC maintenue dans sa rigueur et ses exigences ou de rejoindre l'univers des vins de pays en comptant sur la libre concurrence pour départager, pour le coup sans subterfuge, les bons et les mauvais vins. Une mesure authentiquement libérale qui aurait l'avantage d'autoriser chaque conscience, chaque savoir, chaque culture, à opter, selon sa logique, vers l'une ou l'autre solution. Que le meilleur gagne -les prouesses ne manquent pas (voir notre sélection)- mais sans porter préjudice aux fondements de l'appellation d'origine. Que chacun joue donc dans sa cour et les caves seront bien gardées…
Rappelons toutefois une réalité incontournable : La viticulture française ne souffre pas de la complexité de ses classements ni d'un excès de réglementation, mais, même si l'on n'a jamais aussi bien cultivé et vinifié, de sa trop grande quantité de mauvais vins et de la déculturation gustative des masses. Et ce n'est certainement pas en simplifiant les règles que l'on améliorera la qualité. On n'a jamais produit de bons ingénieurs en baissant le niveau du bac. Jamais aucune réforme ne donnera du talent à un mauvais vigneron.

Périco Légasse




Luxe, calme et élégance
149 Chambres & Suites, Restaurant Gastronomique, Lounge bar, Salons de Réception
HW
HOTEL WARWICK
Champs-Elysées
100% plaisir
5, rue de Berri - Paris 8ème
www.warwickparis.com
© Studio421 - photo : © F. Rambert

Gaël Orieux plaide pour une nouvelle éthique culinaire

L'année suivant son installation rue de Bourgogne à Paris – en 2005 - à l'enseigne d'Auguste, en hommage au grand chef Escoffier, Gael Orieux fut bouleversé par une étude parue dans la revue « Science », selon laquelle le 21è siècle serait le dernier où l'on pourrait encore trouver du poisson sauvage, leur quasi disparition étant annoncée à l'horizon 2050.

Par Jean-Claude Ribaut



Gaël Orieux

Depuis lors d'autres mauvaises nouvelles sont venues, hélas, conforter cette prévision, le réchauffement climatique et ses conséquences sur les océans, les gaz a effet de serre qui annoncent un bouleversement environnemental des plus sévères. A dix huit ans, sportif, le jeune Breton Gael Orieux se destinait à la plongée sous-marine, lorsque sans prédestination, il décida de passer un C.A.P de cuisine à l'Ecole Ferrandi. Il fit son premier stage de commis chez Yann Jacquot au Toit de Passy, qui le prit en estime et lui confia un jour : « Tu dois jongler entre chefs classiques et modernes. » C'est ainsi qu'il se retrouva, grâce à son mentor, commis chez Bocuse, à Collonges, puis chez Alain Senderens où il prit du galon. Et, à la suite, pendant une dizaine d'années, au Crillon avec Christian Constant et Dominique Bouchet, chez Taillevent auprès de Philippe Legendre qu'il suivit au Cinq et enfin au Meurice, au côté de Yannick Alleno, dont il devint le second. « Tout ce que j'avais appris s'est éclairci à son contact » confie-t-il aujourd'hui. La vocation, Gaël Orieux l'a acquise au sens où l'entendait Stendhal - « la vocation, c'est avoir pour métier sa passion » - car le jeune chef est un réaliste. La passion s'est imposée lentement, les épreuves n'ont pas manqué. Les réconforts aussi, avec une étoile au Michelin en 2007 et une clientèle fidèle qui plébiscite au déjeuner son menu à 35 . Aujourd'hui, la prise de conscience du danger planétaire qui menace les espèces marines pousse Gael Orieux (37 ans) à s'engager dans une nouvelle démarche pour promouvoir une cuisine de la sobriété et de la modération. « La cuisine du poisson ne commence pas dans la casserole, dit-il, elle commence dans l'océan».

Au quotidien, le chef supprime donc de sa carte les espèces les plus menacées- le thon rouge en particulier - et se fait pédagogue avec ses clients en leur faisant découvrir de nouveaux poissons moins connus, moins « chics » mais plus abondants dans les grands fonds. Du moins pour le moment.

Mais l'empereur, le grenadier ou le sabre noir, peuvent-ils remplacer la pêche de surface, sont-ils un antidote à l'aquaculture ? Le domaine halieutique est, en effet, de plus en plus restreint, déserté ou bien pollué. Le corail tremble et s'étiole sous la poussée des effluents. La nouvelle pêche des grands fonds, qui assure la rentabilité de quelques bateaux industriels menace autant la pérennité du milieu pélagique. Au rythme actuel,

il ne restera bientôt aux enfants que les beaux aquariums pour rêver de la faune corallienne,

versicolore et fluorescente évoquée par Arthur Rimbaud dans le Bateau Ivre : « J'aurais voulu montrer aux enfants ces dorades / Du flot bleu, ces poissons d'or, ces poissons chantants. »

Depuis une quinzaine d'années, les bateaux de pêche de Boulogne, Lorient et Concarneau ramènent des Iles Féroë des espèces peu connues, à grands coups de chalut de fond et de câbles. Ces poissons sont découpés en filets, dépouillés des couleurs pourpre ou or de leur splendeur abyssale. Rares sont ceux qui ont pu les observer entiers, tel le grenadier, nom de pêche qui désigne deux espèces de la fa-

mille des macrouridés, vivant à 1.000 m. de profondeur. C'est là aussi que l'on trouve l'hosplostète rouge, improprement baptisé beryx, commercialisé aujourd'hui sous le nom d'empereur. Une tête préhistorique, des yeux étincelants, il est pêché sur les talus du plateau continental. Ses yeux éclatent lorsqu'il remonte en surface. Alors on le présente en filets, une tendance – hélas ! – inspirée des pratiques commerciales nord américaines. On connaît mal la vie et la reproduction de l'empereur découvert au large de la Nouvelle-Zélande. Pêché là-bas en quantité disproportionnée, il est voué à l'extinction. On l'appelle «orange roughy», car un élément de son oreille, strié, donne son âge que l'on pense pouvoir atteindre cent ans. Mais qu'en est-il de sa reproduction, elle-même ralentie par la pression des grands fonds? Seule certitude, il ne connaîtra jamais l'élevage, à la différence de ses congénères de surface, bars, turbots, dorades, dont la production en fermes marines représente la moitié de la consommation française. Les milieux scientifiques s'inquiètent là aussi d'un risque de surexploitation des poissons des grandes profondeurs. « Il y a urgence à définir une politique de gestion communautaire », assure un chercheur biologiste à l'Institut Français de recherche pour l'exploitation de la mer (IFREMER). L'Islande et la Norvège font la sourde oreille et pendant ce temps, chaluts et filets labourent les fonds fragiles ; en Extrême Orient des instruments encore plus sophistiqués déciment dauphins, tortues et baleines. Le combat éthique de Gaël Orieux est juste, mais la voie est étroite, si les pouvoirs publics ne prennent pas rapidement la mesure des enjeux : la survie programmée d'une pêche côtière, la réduction drastique de la pêche hauturière industrielle, l'éducation des consommateurs qu'il serait enfin temps de convaincre des bienfaits du maquereau, du merlan ou du chinchard.

Auguste 54, rue de Bourgogne.75007 – Paris. Tél. : 01-45-51-61-09.
Fermé samedi et dimanche. Menu (au déj.) : 35 €. A la carte, compter 60 €.

Jean-Claude Ribaut



Le Piment d'Espelette : la magie basque

C'est le poivre du Pays Basque, son condiment, sa richesse, son accent. Il se frotte au jambon comme au boudin, sèche au soleil sur les façades des maisons, se laisse apprivoiser dans les champs du Labourd, cultiver avec soin, moudre avec science, se conserve en guirlandes sur les murs, dans les rues du joli bourg d'Espelette. Donne lieu aussi à une fête annuelle qui est l'un des beaux moments de la région. Visite à un Produit qui est l'expression d'un pays.

Par Gilles Pudlowski.

Il y a le moment où le vent tourne, où le temps change, où les nuages semblent se rassembler dans le ciel comme en troupeau juste au-dessus de la colline. André Darraïdou, le béret vissé sur le crâne, mince sourire à la James Canaan, lance tout-à-trac: «vous voyez, on pourrait rester là, toute sa vie à regarder ce paysage, qui est le plus beau du monde». Dans chacune de ses phrases, il glisse un «nous ne sommes pas chauvins». Même s'il confesse, in fine: «nous sommes horriblement chauvins, mais il ne faut surtout pas le dire». Hôtelier, restaureur, cuisinier, basque militant, mais surtout pas autonomiste, amoureux de son pays, André Darraïdou est aussi le maire d'Espelette, la capitale du piment d'ici. Cette commune emblématique de sa région se fait discrète, entre ses soeurs plus touristiques d'Ainoha, Ascain ou Sare, au coeur du Labourd, la plus docile des provinces basques. Partout ici le paysage moutonne. Les troupeaux de moutons sont comme semés sur le paysage.

L'océan, ses vagues, ses belles de la côte, telles Biarritz et Saint-de-Luz, sont à deux pas. Ici, demeure le pays profond. Les villages ont une allure pimpante, avec leurs placettes charmantes, leur jeu de pelote en plein-air, leur trinquet couvert, leurs églises frustes et leurs ponts courbés. Le vert des prairies est la couleur dominante. Avec le rouge des toits et des pans de bois, il forme un doux contraste.

A Espelette, les maisons au colombage rouge et vert semblent massées autour de la grande-rue passante qui devient une route encombrée l'été. Des demeures anciennes dégringolent vers la rivière, un affluent de la Nive, la haute église du XVIIe bâtie comme une forteresse, le cimetière aux stèles discoïdales, forment le quartier Xeranda. Le château, sur le haut de la route est devenu un hôtel de ville dont les dernières salles consacrent une exposition permanente à la richesse du village.

« Aujourd'hui, ils sont une vingtaine à faire pousser le piment fort, à le sécher contre leurs demeures, à le vendre »

Le trésor de ce bourg de 1700 âmes, qui fait non seulement sa renommée, mais la dépasse? C'est ce piment fort, dont l'origine comme celle du peuple basque, est incertaine. Des piments? Il en est de toutes sortes. D'Inde ou d'Afrique, mais aussi, sans nul doute, du Mexique, d'où serait venu, via l'Espagne, ce piment-là. Un voyageur demeuré inconnu à ce jour aurait frappé à une porte du coquet village d'Epelette et celle-ci se serait ouverte pour lui.

On lui aurait offert l'hospitalité et le gîte. Mais le feu aurait été éteint. «Ne vous inquiétez pas, aurait murmuré le mystérieux vagabond, pour nous réchauffer, j'ai ceci». Et de tendre une bourse mystérieuse, avant d'en extirper quelques graines qui seraient venues enrichir la soupe, réchauffer les coeurs, rougir les joues, faire venir les larmes aux yeux, comme un soleil emprisonné.

Le lendemain, pour remercier se hôtes, il aurait laissé quelques graines qui auraient poussé sur le riche sol du pays jusqu'à donner cette plante mystérieuse. Chacun ici, à Espelette, colporte sa légende qui ressemble peu ou prou à celle-ci. André Darraïdou qui utilise, à la façon du poivre, la graine du piment séché sur les tables de son auberge baptisée Euzkadi (le nom du pays en basque), explique: «ce fut une plante de jardin, avant de devenir une production d'importance».

Aujourd'hui, ils sont une vingtaine à



faire pousser le piment fort, à le sécher contre leurs demeures, à le vendre. Il y eut bien un essai avorté de coopérative avec les gens du vilage, sous le nom de Biperra, en 1987. Mais, suggère André Darraïdou, avec une franchise mâtinée de fierté, «nous avons eu raison trop tôt». Les deux bouchers de la grand-rue, Pierre Accoceberry et René Massonde, qui utilisent le piment local pour frotter leur jambon ou épicer le boudin («tripotxa») comme le hachis d'épaule de veau (axoa), le produisent et le vendent en coulis vinaigré et salé pour les sauces, purée mélangée à des épices pour accompagner brochettes et grillades, compote salée et sucrée à la fois, quoique légèrement, pour pimenter les plats, poudre comme condiment sec, lamelles au vinaigre pour enrichir les omelettes et les salades, voire en «saussaco», 'un «ketchup» à la mode d'ici, mais artisanal et frais) ou encore sauce pour barbecue (xipister).

L'usage local? Il est d'abord de faire «parler la poudre». Depuis des générations, chaque famille plante et soigne le piment à sa façon. Chez Maritxu Garacotche, on fait encore comme l'avait appris grand-père. Le piment est semé en mars, repiqué en avril planté en plein-champ au mois de mai. On récolte d'août aux premières gelées, qui interviennent généralement de fin novembre à début décembre.

On expose alors le piment, que l'on a, au préalable, encordé et noué fil à fil, sur les façades des maisons - côté Est et Sud, pour éviter les intempéries - afin qu'il puisse sécher au soleil. Lorsqu'il est enfin sec, on le passe au four chauffé au bois entre 50 et 100°. Après cinq heures de cuisson, en ayant pris soin d'enlever fil et corde, on passe le tout a broyeur. La poudre de piment est alors prête.

Le dernier dimanche d'octobre, c'est la fête du piment d'Espelette. Tout le pays est au village. Les touristes en surnombre accourent, qu'il faut nourrir de tripotxa, d'axoa, de poulet basquaise et de piperade. Le jambon frotté au piment et le plaisant irouléguy local suffisent à peine à rassasier le monde qui tente de se frayer un chemin vers l'église. Vers dix heures, a lieu la messe où est bénie la production du piment de l'année. Qui devient alors le plus sacré des condiments joyeux du Pays Basque.

Nos bonnes adresses de piment d'Espelette:

. Pierre Accoceberry, Grand-Rue. 64250 Espelette. Tél: 05 59 93 86 49. Fax: 05 59 93 90 87. Charcuteries et piments en flacons.

. René Massonde, Grand-Rue. 64250 Espelette. Tél: 05 59 93 83 39. Charcuteries, piments et conserves.

. Maritxu Garacotche, maison Mendicoaga. 64250 Espelette. Tél: 05 59 93 90 74. Une des productrices artisanes du piment d'ici.

. Charles Darguy, maison Aluria. 64250 Espelette. Tél: 05 59 93 81 78. Produit le piment en flacon.

. Euzkadi, rue Principale. 64250 Espelette. Tél: 05 59 93 91 88. Maire de la commune, hôtelier et restaurateur, André Darraïdou mitonne des plats en l'honneur du piment que sa carte explique comme un lexique.

Roscoff

La cité corsaire a su garder son âme

Destination mythique pour les pionniers de la thalassothérapie, Roscoff n'a rien perdu de son charme qui fleure bon l'histoire, la mer et la douceur de vivre. Un rien B.C.B.G, cette cité balnéaire a décidément tout pour plaire…



1

Le site de l'Office de Tourisme n'y va pas par quatre chemins : « Roscoff, c'est la Bretagne comme vous la rêvez. » On pourrait sourire, mais ça n'est pas si faux. Petite ville portuaire à dimension humaine, doté d'un centre historique particulièrement vivant, d'une belle promenade bordée de villas élégantes, d'un port de pêche actif et de plages de sables fins : Roscoff est effectivement gâtée par la nature. Ses jardins exotiques, son île de Batz si proche et au décor de carte postale, l'immense plage protégée par la dune de kerema : promeneurs et sportifs sont à la fête et profitent d'un climat iodé et d'une mer singulièrement pure. Les gastronomes n'ont pas à se plaindre non plus. Pour les produits de la mer, bien-sûr, mais aussi pour les quelques restaurants qui bénéficient d'une clientèle aisée pour jouer de nobles partitions.



2

Une architecture singulière

Il reste une âme à cet ancien petit village voué à la pêche côtière puis au commerce maritime qui pris la place qui est la sienne aujourd'hui vers 1400 autour d'un vrai port de transit et de relâche. A cette époque, les Roscovites sont déjà exportateurs qui construisent et s'enrichissent. Vers 1500, les plus fortunés lancent la construction de l'église Notre-Dame de Croas-Batz sur une dune. Le commerce périclitant en raison des guerres, ils deviennent corsaires au service du roi afin de maintenir leur fortune. Port de contrebande après 1750, la moitié de la population n'en est pas moins paysanne lorsque survient la révolution. Le climat exceptionnel leur permet d'allier la terre à la mer. Quelques pas dans le centre ville permet d'apprécier par soi-même ce passé singulier. Toute de granite vêtue, Roscoff offre en effet aux promeneurs les façades richement sculptées des demeures d'armateurs qui firent sa prospérité. Les plus anciennes constructions sont de style gothique, en pierre de taille et en moellons. Tourelles, escaliers à vis, cheminées monumentales, lucarnes sculptées, gargouilles, chimères et volutes font la particularité du site. Roscoff, c'est enfin un jardin exotique dont la réputation a dépassé depuis longtemps les frontières du Finistère nord. 16 000m2 pour 3000 espèces de plantes australes, un rocher de 18m de haut avec vue panoramique sur la Baie de Morlaix, cascades, bassins et fontaines, rocailles de



3

L'oignon de Roscoff : incontournable

Il faut remonter le temps jusqu'au 17ème Siècle pour découvrir l'origine de l'Oignon de Roscoff. C'est en effet en 1647 que Frère Cyril, un moine capucin, sema les premières graines dans les jardins du couvent à son retour de Lisbonne. A cette époque, la ville de Roscoff avait une activité essentiellement liée au commerce maritime, basée sur l'exportation de sel provenant du Sud de la Bretagne et de toiles de lin fabriquées dans la région. A cette époque, les oignons constituaient un aliment essentiel pour les marins, car ils permettaient de prémunir contre le scorbut, du fait de leur richesse en vitamine C. Très vite remarqué pour ses qualités gustatives et sa très longue conservation, la culture de l'oignon de Roscoff se développa rapidement dans les environs du port. Au 18ème Siècle, avec le déclin du commerce de la toile, les paysans se tournèrent vers la culture de l'oignon et d'autres légumes sur Roscoff et les communes avoisinantes. Mais c'est véritablement au 19ème siècle que la notoriété de l'Oignon de Roscoff prit de l'ampleur. L'histoire retient qu'en 1828, Henri Ollivier, un jeune paysan de Roscoff, tenta l'aventure d'aller vendre ses oignons en Angleterre : il en revint les cales vides et les poches bien remplies… C'est ainsi que débuta le phénomène «Johnny», du surnom donné par les britanniques aux paysans de Roscoff et de sa région (petit Jean). Chaque année plus nombreux, les Johnnies s'expatriaient dès la fin juillet après le pardon de Sainte Barbe pour aller vendre leurs oignons au porte à porte dans toute la Grande Bretagne, à pied tout d'abord puis à vélo à partir des années 1920. Le métier était difficile mais heureusement rentable. Le phénomène connut son apogée dans les années 20 avec 9000 tonnes vendues outre Manche par près de 1400 Johnnies. La crise économique des années 1930, la deuxième guerre mondiale, la dévaluation de la livre et le protectionnisme anglais ont ensuite conduit au déclin des ventes outre Manche. Cependant il reste encore aujourd'hui une quinzaine de Johnnies qui font perdurer la tradition… Les volumes de production diminuent fortement à partir des années 1970 pour ne plus représenter que 1500 tonnes dans les années 1990… C'est à cette époque que les producteurs décident de se regrouper pour réfléchir à la meilleure façon de valoriser leur oignon. Avec leur coopérative, ils décident alors de lancer un nouveau produit sur le marché : l'oignon « grappe » de 1kg, nettoyé et tressé manuellement dans les exploitations par la main-d'œuvre familiale. Lancé en 1992, cette reconquête vient de porter ses fruits avec l'obtention d'une A.O.C « Oignons de Roscoff ».



photo Brittany

cactus, d'agaves et d'aloes. Il se visite tout comme se visite celui de l'île de Batz, de dimension plus modeste mais particulièrement étonnant. Impossible de quitter Roscoff sans visiter cette île voisine, particulièrement bien préservée. A pieds ou à vélo, vous en ferez rapidement le tour comme des milliers de touristes. Comme eux vous tomberez sous le charme du paysage, des petites maisons aux jardins fleuris, de ses criques et plages de sable blanc. Nous consacrons une page photo à ce petit paradis.

ROSCOFF NOS BONNES ADRESSES

Le temps de vivre

A deux pas de l'église, voici une des toutes bonnes tables de Bretagne. Une des plus fiables aussi. C'est celle de Jean-Yves et Line Crenn qui ne ménagent pas les efforts pour satisfaire une clientèle d'habitués jamais lassée de la vue superbe (mer évidemment !) qu'offre la salle à manger de cette ancienne maison de marin et la cuisine franchement créative de Loïc Le Bail. Une cuisine qui puise dans le terroir et fait des étincelles avec une soupe froide d'artichaut « camus », bonbon de foie gras, glace moutarde et huile de noisette, une pince de tourteau merveilleusement rôtie au beurre salé, un lieu en cuisson douce et ses pommes de terre nouvelles en diverses textures que souligne un jus de veau à l'oignon rosé. Du très bel ouvrage mis en valeur par un service remarquable et l'accueil tout en élégance de Line. Belle sélection de vin et un premier menu à 39€ vraiment intéressant. Bon à savoir, le restaurant dispose, dans une ancienne maison de corsaire située à deux pas, de quelques chambres décorées avec beaucoup de goût. De quoi prendre le temps de vivre…

Menus : 35, 64, 89€ (formule 25€)
Carte : 80-90€ chambres à partir de 95€

19, place Lacaze-Duthiers
29680 Roscoff
Tel : 02 98 61 27 28
Hôtel : 02 98 19 33 19

Le Brittany


5

Relais & Châteaux obligent, voici la référence « chicissime » de Roscoff. Et pas seulement en raison de ce label prestigieux, mais parce que cette maison, située sur la Presqu'île de Sainte Barbe, face à l'île de Batz, a une histoire étonnante qui débute en 1975, lorsque la famille Chapalain décide de faire revivre un vieux manoir implanté au lieu-dit Sainte Barbe au Faöuet dans le Morbihan, et s'attaque à son déplacement… sur la presqu'île de Sainte Barbe à Roscoff ! Il fallait oser. Le résultat, c'est aujourd'hui un authentique manoir d'une


4

bonne vingtaine de chambres et appartements au décor contemporain qui permettent de contempler la mer dans un confort parfait. L'autre atout de cette belle adresse, c'est son restaurant gastronomique – le Yachtman – et son chef Loïc Le Bail. Un breton réservé qui s'exprime avec un vrai talent dans un registre parfaitement maîtrisée où le premier rôle est laissé au produit. Que faire de mieux ici ? Cela donne une araignée de mer décortiquée servie avec une tapenade d'artichaut et quelques herbes fraîches, un lieu de ligne cuit au beurre de Vadouvan et des desserts autour de l'artichaut qui, le jour de notre visite, nous ont séduit. La carte explore bien plus en profondeur le meilleur de la Bretagne mer et terre, qu'un menu à 49€ rend particulièrement accessible. Patricia Chapalain et Jerôme Marc qui dirigent de concert cette belle demeure ont bien de la chance.

Menus : 49, 59, 79 et 92€. Carte : 90€ hors boisson (chambre à partir de 140€)

Boulevard Sainte Barbe 29681 Roscoff
Tel : 02.98.69.70.78

La Moule au Pot



C'est le bistrot des copains et l'adresse des roscovites qui savent trouver ici en toute saison une ambiance joyeuse ainsi qu'une cuisine simple et conviviale. A découvrir dans la salle à manger au décor rustique ou dans la petite cour à l'abris du vent avec une tartine de compote d'oignons de Roscoff, des huitres (9€ les 6), des moules au cidre et aux pommes, une lotte à la crème d'algue ou un far breton.

Carte : 25 à 30 € hors boisson

La Moule au Pot - Tel : 02 98 19 33 60

Ti Saoson



Une crêperie comme on n'en fait plus avec un décor « comme à la maison » (jolies assiettes en faïence au mur, grande cheminée) et deux personnages à la clé : Annick et Alain Combot. Les crêpes et galettes (salées et sucrées) font courir tous les roscovites qui, en plus du plaisir dans l'assiette, aiment converser avec ce couple charmant. Jolie sélection de cidres.

Carte : 20€

30 rue Gambetta. Tel : 02 98 69 70 89

Hôtel au Tamaris

Le gîte à prix sages, face à la mer ? C'est ici, dans ce propret hôtel 2 étoiles qu'il faut venir le chercher. A deux pas du centre et à proximité immédiates des cures et de la Thalasso, cette maison de 26 chambres (dont 12 avec vue mer) est tout à fait recommandable. L'accueil y est charmant et les petits déjeuners, à prendre dans la salle à manger face à la mer, très convenables.

Chambre vue mer à partir de 67€

Hôtel Aux Tamaris 49 rue Edouard Corbière 29680 Roscoff.
Tel : 02 98 61 22 99



Autour de Roscoff

Saint-Pol-de-Léon

La Pomme d'Api


8

Installé dans ces murs anciens depuis quatre ans, Yannick Le Beaudour –élève, entre autre de Jean Bardet- vient de donner un coup de jeune à son décor… tout en prenant soin de mettre en valeur la belle cheminée datant de 1532. Son menu « Premières saveurs » à 35€ donne le maximum de satisfaction avec des beignets de crevettes roses et spaghettis au basilic, un filet de canette « basse température » et ses jeunes navets cuisinés au citron jaune et un poisson du jour, cuisiné au plus simple. Jolis desserts comme le crumble de galettes de Pont Aven, fraises gariguette et crème glacé au lait ribot. Une adresse à suivre…

Menus : 28, 35, 48 et 75

Verderel Tel : 02 98 69 04 36
29250 Saint-Pol-de-Léon

Le Clos Saint-Yves

En plein centre ville, à deux pas du marché et de l'étonnante cathédrale, cette maison d'hôtes déploie un charme incroyable que l'on doit aux travaux de restauration entrepris et réalisés par Gaby et Jacky Kerrien. Spacieuses et joliment décorées, les quatre chambres qui donnent toutes sur le jardin enchanteur de cette maison propre comme un sou neuf donnent envie de prendre racine. Accueil charmant, petit déjeuner gourmand à prendre dans la belle salle à manger.

5 rue Saint-Yves
29250 Saint-Pol-de-Léon
Tel : 02 98 69 05 98


9

Au hasard de la Bretagne

Lecoq Gourmand s'est rendu plusieurs fois en Bretagne, à la rencontre de restaurateurs, de chefs et d'artisans… Une moisson de bonnes adresses que nous vous proposons de découvrir à votre tour.

Plomodiern

Auberge des Glazicks


10

Les gastronomes bretons ne jurent plus que par lui. Olivier Bellin est la star montante de la Bretagne gourmande. Une belle réputation complètement justifiée. Le regard vif, Olivier Bellin –des allures de Napoléon- semble habité par sa passion. Cela se ressent à chaque instant. Dans sa conversation, dans ses plats. L'homme a le vent en poupe et il faut reconnaître que l'élan qu'il a su donner à l'ancien restaurant d'ouvriers que tenait jadis sa grand-mère impose le respect. L'ancienne auberge de Plomodiern – « dernier village avant New York »- est devenue un restaurant élégant où il fait bon s'installer. Le terroir sert naturellement ici de palette à ce créatif bouillonnant qui nous a littéralement épaté avec un capuccino d'encornet cru à l'encre de

seiche, une prise de langoustines et tartare au chèvre frais, un homard étuvé, brioche croustillante, mozarella et chorizo, des linguines de blé noir (le produit symbole ici) gingembre et coques, un sorbet mousse croquant à la fraise et une dentelle de blé noir, pommes de douze heures et olives noires. Que dire, sinon saluer la maîtrise parfaite des cuissons, applaudir devant l'audace de certaines associations et le perfectionnisme de la mise en scène, dans tous les petits détails –beurre demi-sel Bordier et au blé noir à se damner avec un pain à l'encre de seiche et crevette grise- qui font les grandes maisons. Celle-ci devrait poursuivre sa route vers les hautes sphères de notre gastronomie nationale. C'est écrit d'avance dans la mesure où Bellin l'inspiré parviendra à maintenir sa fougue et laisser –pour certains plats- peut être encore plus d'espace aux produits merveilleux qu'il aborde. Très belle carte des vins régentée par Romuald Ravillon et très bon service supervisé par Linda Le Dirach. On peut chipoter ? Un petit effort pour la décoration florale serait le bienvenu.

Menus : 48, 55, 70 et 125€ Carte : 100/120€ hors boisson

Auberge des Glazicks 7 rue de la Plage. 29550 Plomodiern Tel : 02 98 81 52 32`

Proche de Plomodiern

Plovenez-du-Faou

Boucherie charcuterie Guiziou

A voir le défilé des clients habitués de cette boucherie charcuterie située dans le petit village de Plovénez-du-Faou, on se dit qu'Isabelle et Pascal Guiziou sont forcément des « tout bon ». Nous l'avons vérifié en goûtant sur place un nombre impressionnant de spécialités maison à base de porc (jarret, saucisson, pied, poitrine…), des tripes superbes et du veau (rapporté) de grande qualité. Les charmants patrons de cette belle enseigne proposent également depuis peu des variétés purement bretonnes (porc, agneau…) à redécouvrir.


11

3, rue des Frères Floch
29530 Plovenez-du-Faou
tel : 02 98 86 92 03

Douarnenez

Ty Mad

Encore un coin de paradis sur la côte bretonne… Cette ancienne pension de famille où Max Jacob a séjourné deux ans s'est transformée en hôtel de charme sobre et chic où les vieilles pierres se marient aux objets design et à l'art contemporain. Située dans un site qui ressemble


12

à un concentré de Bretagne (Petite chapelle du XVIe, vieux calvaire, ravissante crique aux eaux transparentes…), bordé d'un sentier côtier offrant des points de vue superbes sur la baie, cette adresse a quelque chose d'unique. Vraiment. Idéale même, pour un week-end de rêverie. L'adresse dispose d'un restaurant que nous n'avons pas testé.

14 chambres de 55 à 168 € et 1 suite de 140 à 196 €

Ty-Mad Place Saint-Jean
29100 Douarnenez. Tel 02 98 74 00 53

Audierne

L'Iroise : Eric Lavallée entre en piste

La Bretagne gourmande bouge, c'est une évidence, et Eric Lavallée fait partie de ceux qui participent de cette évolution. Ce jeune chef à choisi l'Iroise et la bonne ville d'Audierne pour se faire un nom et il semble en passe d'y parvenir. Cette maison, qui joue la carte d'une élégance traditionnelle –sans plus- réserve une bien belle surprise : sa cuisine. L'imagination, le respect du produit et l'envie de se surpasser se devine dans chacun des plats que ce jeune chef réalise ici. Le pressé de raie aux huîtres d'Ile Tudy, la grosse crevette marinée sur un tartare de tomate, le tartare de veau aux huîtres, la barbue et son écrasée de pomme de terre, le bar de ligne du raz de Sein à la plancha et la noisette d'agneau voilée de parmesan nous ont laissé une impression des plus positives. Que n'ont démenti ni les desserts –poêlée de fruits rouges au beurre de miel-, ni le service (régenté par le père du chef, originaire de Champagne), ni l'accueil. Les deux premiers menus à 25 et 32 € (avec 2 verres de vin) ouvrent les portes de cette très bonne adresse au rapport qualité-prix épatant. Il faut en profiter !

Menus : 25, 32, 40, 59 et 108€

8, quai Camille Pelletan.
29770 Audierne.
Tel : 02 98 70 15 80

Boulangerie Ti Forn

Pain au blé noir ou aux algues et pâtisseries bretonnes se présentent ici sous leurs meilleurs atours. Le Kouign Amann est un must, même dans sa version au chocolat. Un détour s'impose… Jacqueline




13

et Luc Cesvet ont décidément beaucoup, beaucoup de talent.

22 place Gambetta. 29770 Audierne.
Tel : 02 98 70 08 26

Bénodet

L'Alhambra : un air de fête

Ce drôle de bâtiment de bord de mer doté d'un minaret datant des années 20 est une institution comme on n'en fait plus. Son succès repose, c'est une évidence, sur la personnalité du patron –Luc Kalfon- qui déborde de générosité et connaît son monde. Ici, les plats qui se dégustent en terrasse ne font pas de manière : tapas locales, huîtres, tarte fine de sardines tomate et basilic, entrecôte grillée ou bar de ligne des Glénans : nous ne sommes pas dans une brasserie comme les autres. La carte des vins propose une sélection intéressante de vins proposés au verre à prix sages.

Formules de 15 à 19€. Menu : 33 € carte : de 25 à 40€

Corniche de L'Estuaire
29950 Bénodet. - Tel : 02 98 57 16 00


14

Vannes

Roscanvec

Préservée des dégâts de la dernière guerre, Vannes conserve une vieille ville pleine de charme, avec ses maisons à colombages, ses petites ruelles… C'est ici que se trouve Roscanvec, le restaurant de Thierry Seychelles, jeune chef formé chez Ducasse, Passard et les frères Pourcel. De belles références qui se devinent dans une cuisine intelligente qui préserve d'excellents produits avec tact. Notre repas nous a laissé sous le charme avec une huître creuse de la baie de Penerf ac-



15

compagnée d'une crème acidulée et d'un sorbet caviar, des langoustines cuites au sautoir, champignons des sous-bois et jaune d'œuf de poule, un lieu jaune et écrevisses et sa feuillantine d'asperge (c'était la saison) et un cœur de poire poché au safran. De très beaux plats servis avec le sourire et enthousiasme par une équipe jeune qui fait plaisir à voir et qui donne envie d'être encouragée.

Menus : 20 , 30, 40 et 60€
Carte : 70€ hors boisson

Roscanvec 17 rue des Halles
56000 Vannes.
Tel : 02 97 47 86 39

La Plaine-sur-Mer

Anne de Bretagne

A l'extrême sud de la Côte bretonne, au nord de Noirmoutier… ce n'est plus tout à fait la Bretagne mais pleinement l'Atlantique qui donne le ton à la carte du restaurant de Michèle et Philippe Vételé. L'adresse, qui n'est pas une découverte, a plus que jamais le vent en poupe et l'on peut dire, sans tromper, que l'énergie dépensée par ce couple de passionnés n'y est pas pour rien, en cuisine pour Philippe, en cave pour Michèle et dans l'hôtel pour les deux. Leur maison qui fait face à la mer ne cesse de s'embellir avec les années, au niveau des très belles chambres au décor contemporain et lumineux (choisir avec terrasse face mer), des salons et des détails qui font la différence comme cette surprenante collection de bois précieux posée sur quelques consoles. Assurément, on se s'en bien ici et on se sent bien à table où la carte concoctée par Philippe réserve toujours quelques nouveautés savoureuses. Vous regardant droit dans les yeux, sa cuisine joue la carte de la vérité du produit avec des queues de langoustine à l'émulsion d'oursins et févettes, un dos de saint pierre à l'unilatéral et son trait d'iode et coquillages de la côte (superbe maîtrise de la cuisson des poissons en général), un turbot sauvage à la plancha au lait d'amandes émulsionné ou le ris de veau en broche de réglisse duxelles de mo-



16

rilles et jus de veau réduit et des cerises poêlées au kirsch, glace au lait d'amandes. Pour les passionnés de vin, la maison propose un menu Bacchus qui permet à Michèle de faire découvrir les vins qu'elle aime en parfaite osmose avec la cuisine de son époux… On peut vraiment lui faire confiance. Sa carte des vins est impressionnante et sa connaissance pour les vins de sa région (Muscadet en tête) autorise de belles découvertes. Voilà vraiment une très belle adresse.

Menus : 55, 85, 95 et 105 €.
Carte : 80/110€, Chambre à partir de 124€

Anne de Bretagne Port de la Gravette
44770 La Plaine sur Mer
Tel : 02 40 21 54 72

Pornic



Entre vin et marée

Propriété du couple Vételé, cet hôtel-bistro fait partie des bonnes adresses de Pornic. Situé face au port, l'adresse fait preuve d'une vraie convivialité avec Des propositions qui invitent au partage comme l'apéritif à partager avec chiffonnade de jambon, planche de cochonaille et assiette de bulots mayonnaise. Ici les huîtres Gillardeau creuses font leur apparition à 9,50€ les 6, la tarte fine de rougets s'inscrit dans les entrées à prix fixe (8,90€) et le dos de cabillaud à l'andouille de Guéméné, les anguilles poêlées à la persillade ou la pastilla croustillante d'agneau jouent dans la cour des plats à 15€. Carte des vins courte mais intéressante avec, notamment, le vin du propriétaire, un Fié gris à 26€ la bouteille.

Carte : 21€ hors boisson
70 quai Leray 44210 Pornic
Tel : 02 40 82 51 25

1 - Roscoff, vu du port.

2 - La ville de Roscoff se découvre au hasard de ses promenades.

3 - Roscoff, une architecture particulière.

4 - Le Brittany vu de la mer.

5 - Loïc Le Bail.

6 - La petite cour intérieure de la Moule au Pot.

7 - Annick et Alain Combot.

8 - La cheminée de La Pomme d'Api date de 1532.

9 - Le jardin du Clos Saint-Yves.

10 - Olivier Bellin : un phénomène !

11 - Isabelle et Pascal Guiziou.

12 - Le cour du Ty Mad, chère à Max Jacob.

13 -L'Alhambra se distingue par son minaret datant des années des années 20.

14 - Luc Cesvet et Eric Lavallée.

15 - La jeune équipe du Roscanvec.

16 - Anne de Bretagne.

17 - Philippe Vételé.

18 - Jean-Yves Kermarec

Brest

Histoire de chocolat : toujours des nouveautés !



Jean-Yves Kermarec est un peu le Bernachon de Brest avec désormais deux boutiques dans cette même ville et une file d'aficionados à satisfaire, toujours plus nombreuses. Il faut reconnaître que ce passionné au palais sûr et affiné sait multiplier les suggestions irrésistibles. Une dégustation sur place nous a permis de nous ranger à l'évidence : ce chocolatier modeste produit quelques pépites qui ont pour noms « mille sabords » (un chocolat aux 15 poivres), littoral (caramel fondant au sel de Guérande), Béniguet (remarquable composition sucrée-salée-épicée qui porte le nom d'une petit île de l'archipel de Houessant) ou encore « Diamant noir » ; un chocolat somptueux –on pèse nos mots- réalisé avec du miel de Houessant dont la récolte à lieu chaque année en septembre. On comprend les files d'attente… et comme Jean-Yves Kermarec vient de s'attaquer aux macarons on sait d'ores et déjà qu'elles ne sont pas prêtes de diminuer !

Histoire de Chocolat
60, rue de Siam 29200 Brest
Tel : 02 98 44 66 09
info@histoiredechocolat.com

L'Hérault dans tous les sens

Le Languedoc, son terroir, ses vignes et sa gastronomie entre terre et mer, cette région magnifique baignée de lumière éclate de couleurs et invite tous les gourmets pour une balade gourmande aux mille saveurs...

Par Roland Zémour.

De Montpellier...

Le Jardin des Sens ** / Gastronomie étoilée

On ne peut évoquer la région sans parler de ses plus célèbres et fidèles ambassadeurs, Jacques et Laurent Pourcel. Omniprésents dans de nombreuses affaires dans le département (mais aussi à Paris et à l'étranger), leur succès a dynamisé l'offre gastronomique de la région. Ce Jardin des Sens reste leur table fétiche, celle où l'on retrouvera leur cuisine « originelle » méditérranéenne tout en contrastes : chaud-froid, crousti-moelleux, salé-sucré ou doux-amer. Une superbe salle baignée de lumière, fait face à un magnifique jardin, un service haut de gamme, une cave splendide, tout est réuni pour un rare moment de plaisir. La composition autour du homard, en tartare, émincé à l'orientale, salade de céréales, mousseux au fenouil et à la mangue est un délice tant pour l'œil que pour les papilles séduites par les parfums délicats et les jeux textures et de saveurs qui se répondent en écho. Le filet de loup rôti, aubergine gratinée, marinière de pistes à la tomate et pois chiche et ses croûtons au parmesan, résolument méditérranéen, est un régal. Côté terre, le filet de pigeon rôti, cuisse en caillette confite compote de poire et foie gras, pressé de pommes de terre, jus en aigre doux divinement équilibré procure une rare volupté. Passé les savoureux fromages affinés, le millefeuille de framboises et meringue et son sorbet clôturera avec brio cet opéra culinaire. Avec son épatant menu déjeuner à 45€, plus d'excuses donc pour ne pas découvrir cette table d'exception qui célèbre sa région.

11, avenue Saint-Lazare. 34000Montpellier. 04 99 58 38 38. Menu dej. 45€, menu à 80€ -125€ -190€, à la carte 125-150€.

La Maison de la Lozère / Gastronomie citadine

L'établissement d'Eric Cellier et de Pierre Morel, situé dans le centre historique (« l'écusson ») de Montpellier, reste l'une des meilleures tables intramuros de la ville. Il faut dire que la belle maison du 17e, avec sa salle en pierres et ses voûtes magnifiques et son patio, ne manque pas d'atouts. De la qualité des produits (régionaux et exotiques), à la cuisine qui joue d'alliances terre-mer, en passant par un service excellent et une cave de 500 références, tout ne mérite que des éloges. Cannelloni de thon au crabe et petits légumes, gaspacho de concombres et pommes vertes, crème glacée à l'asperge ; salade de blancs de seiche marinés, pastèque, rhubarbe et pain d'épices, émulsion au parmesan ou encore cet épatant filet de daurade royale, courgettes, rémoulade et ciboulette, émulsion de lait entier au foin et enfin cette terrine de fraises et lait de coco témoignent de la qualité, et de l'originalité de cette belle table qui vaut une étoile et le détour.

27, rue de L'Aiguillerie, 34000, Montpellier. 04 67 66 46 36. Ouvert le midi les mardi, jeudi et vendredi, tous les soirs sf dimanche. Formule dej. 32€, autre menus à 47 et 49€, menu émotion 67€, dégustation 95€. Réservation indispensable.

La Réserve Rimbaud / Gastronomie bucolique

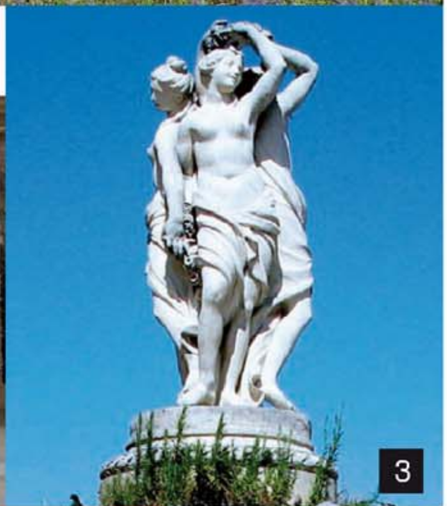
C'est LA table qui monte à Montpellier. Cette ancienne guinguette en bordure du Lez vaut autant pour son site, les atours élégants et sobres de sa table, que pour sa terrasse sur l'eau et, bien sûr, pour le superbe boulot que réalise Charles Fontès, le chef dont les assiettes sont aussi belles que savoureuses. Morilles et asperges poêlées chaussons de pomme de terre au fromage frais ; seiches et crevettes marinées à l'huile d'orange, nage glacée safranée ; foie gras poêlé en ravioles de navet, betterave et carotte ; carré de veau rôti, tarte aux champignons, oignon doux caramélisé ; filets de rougets, palourdes, roquette et purée de pois chiche froide ou enfin cet entremet chocolat, segments d'agrumes en gelée, réduction de Banyuls, sont autant de mets délicats qui attestent de la maîtrise et de l'originalité de ce talentueux chef. Présentation, originalité alliances, qualité



1



2



3


Yvette Horner
YVETTE HORNER
Oscar Mondial de l'Accordéon
Chaque Soir à l'Etape !
DISQUES Pathé

4

des produits et des cuissons, saveurs, rien ne manque à cette Réserve qui séduit la papille. On n'a qu'une hâte : y revenir.

Rives du Lez, Quartier « Les Aubes », 820, avenue St-Maur, 34000 Montpellier. 04 67 72 52 53. Menu midi à 24 et 29€, autre menu à 49€, menu dégustation 70€ / 95€ accord mets-vins.

L'Acolyte / Bistrot à vins

Cet Acolyte d'Isabelle et Ludovic Lassagne est devenu un lieu incontournable. Le must reste la cave avec ses 300 références (de France et d'Ailleurs) sélectionnées par Ludovic où l'on pourra découvrir de très belles bouteilles (à tous prix). L'autre attrait tient à l'atmosphère, car l'on travaille ici avec sérieux mais dans la bonne humeur. Enfin, côté cuisine, on s'y régale de plats de tradition simples mais bien tournés. Tartines, assiette de charcuterie, poisson du jour grillé, grenouilles en persillade ou Andouillette AAAAA sont autant de mets goûteux qui accompagnent à merveille les nectars de la maison. Un bistrot convivial et chaleureux, que du plaisir.

1, rue des Trésoriers-de-France, 34000 Montpellier. 04 67 66 03 43. Ouvert tous les soirs de mardi à samedi de 18h à 1hA la carte 35-50€.

Baudon de Maury / Chambres d'Hôtes

Nathalie et Alain de Bordas ont créé dans cet Hôtel particulier du 17e des chambres d'hôtes exceptionnelles. Prestation de qualité (écran plat, wifi, ipod etc), la décoration contemporaine se marie magnifiquement avec l'architecture ancienne, tout est charme et volupté. Un havre de paix et de beauté.

1, rue de la Carbonnerie, 34000 Montpellier, 04 67 02 21 77. Chambres de 160 à 220€, pas d'animaux. www.baudondemaury.com

Les 4 Etoiles / Maison d'hôtes

Située près du boulevard des Arceaux, cette maison d'hôtes dispose de 4 chambres à la décoration contemporaine fort réussie, offrant le confort d'un hôtel 3-4 étoiles à des tarifs raisonnables. A 10-15mn à pied du centre ville.

3, rue Delmas, 34000 Montpellier. 04 67 02 47 69. Chambres de 95 à 125€.

Le Domaine de Verchant / Hôtel

Ouvert en 2007, aux portes de Montpellier, le Domaine de Verchant est le plus bel hôtel la région. Un château et ses dépendances plantés dans un parc splendide d'un hectare et entourés des vignes du Domaine. Entièrement refait, ce lieu d'exception offre des prestations très haut de gamme. Cette propriété du 17e a été rénové par des compagnons sous la direction de l'architecte Raymond Morel, chaque pierre, mosaïque et fenêtre ont été refaites à l'identique. La décoration intérieure et le mobilier signé des plus beaux designers est une réussite totale. Partout où l'œil se pose, c'est un ravissement. Un spa de 750 mètres carrés propose tout ce qui se fait de mieux en infrastructure, soins et produits. En attendant l'ouverture à l'automne d'un restaurant dont la carte sera surpervisée par les frères Pourcel, on s'y régale déjà d'une belle cuisine Pourcelienne. Un lieu inoubliable !

Domaine de Verchant, 34170 Castelnau-Le-Lez, 04 67 07 26 00. Chambres de 300 à 800€. Restaurant 40-50€.

A Sète…

L'Entonnoir

C'est dans les Halles de Sète que Nathalie (ex-frères Pourcel) a installé son sympathique restaurant qui n'ouvre que le midi. Face aux étals de fruits et légumes, de fromages, de poissons, de volailles et de viandes, elle tambouille en direct et en toute transparence de jolis plats méditerranéens et ensoleillés. Installés à la bonne franquette sur des tables nappées de toile cirée à carreaux, on se régale de plats généreux et goûteux comme ces beignets de calamars au citron vert et taboulé ; cette poêlée de tellines (petits coquillages) à la Camarguaise ou encore de ces petites soles (4 !) de Méditerranée panées aux amandes et citrons. Tout déborde d'arômes et de saveurs, un régal à des prix épatants.

Les Halles de Sète, Sète, 04 67 74 58 67. Ouvert le midi uniquement, fermé lundi & mardi. 25€. Réservation conseillée.

En passant par Pézenas…

L'Entre Pots / Bistronomie

Lionel Albano (5e génération de restaurateur) et Paul Courteaux, le chef, ont ouvert leur Entre Pots en 2006. Derrière la façade et la porte classées, la belle et longue salle contemporaine se prolonge d'une terrasse pleine de charme. La carte des vins célèbre le riche terroir du Languedoc-Roussillon et celle des mets joue de produits régionaux et une partition entre cuisine de tradition revisitée et cuisine. Huîtres de Magali tièdes en croûte de pain mayonnaise condiments au vinaigre de vin ; tarte fine de poulpe frais, olives, estragon et roquette ; courgettes au corail d'oursin et en salade à la chair de tourteau ; filets de bar à la plancha, poêlé d'asperges et d'artichauts ou encore, ce dos de cabillaud en croûte de gambas et chorizo, risotto crémeux, seiche et son encre sont autant de doux régals. Une cuisine vive, un lieu réussi, une ambiance sympa font une table de plaisir.

8, avenue Louis Montagne. 34120 Pezenas. 04. 67 90.00.00. Fermé dim & lundi. Menu midi à 21 et 26€ (plat du jour 11€), le soir menu du marché 29€, à la carte 40€. Réservation indispensable.

Et Magalas…

O Bontemps / gastronomie

Le restaurant d'Olivier et Emmanuelle Bontemps est une de ces adresses qu'on se refile encore entre initiés. Et l'on vient de loin pour savourer dans un cadre coloré et fleuri, une cuisine qui ose des alliances originales. Hors carte, plusieurs formules « Laissez-vous faire… » sont proposées et restent les plus demandées par la clientèle ! C'est dire la confiance dont bénéficie la maison. Asperges de



5



6



7



8



9

Pays en millefeuille croustillant, magret fumé, gaspacho et parmesan ; tartare de thon menthe-coriandre, vinaigrette d'agrumes et combawa ; pavé de cabillaud sur une note fumée, embeurrée de poireaux au thé Matcha ; coffre de pigeon sur tartines d'abats, cuisses et ailes confites ; côte ou carré de bœuf d'Aubrac au riz noir « Vénéré » à l'encre de seiche sans oublier en dessert l'irrésistible 3 chocos font valser les papilles. Une régalade à consommer sans aucune modération !

Place de l'Eglise. 34480 Magalas. 04 67 36 20 82. Fermé dim & lundi. Formule midi (mardi-vendredi) à 20 et 26€, midi et soir formules à 30-35-40-45 et 65€. Menu pour les petits à 15 et 20€. Réservation indispensable.

Et le Grau du Roi…

L'Aigo Boulido / Restaurant sur la plage

Cette table sur la plage du Boucanet au Grau du Roi est un vrai coup de cœur autant pour son cadre haut en couleurs, que pour sa terrasse pieds dans le sable, que ses patrons, Carole et Denis, un couple plein de joie de vivre et, bien entendu, pour la cuisine généreuse et savoureuse. Ici, pas de congélateur, que des poissons sauvages de Méditérrannée et des produits de saison. De délicieux toasts à la boutargue (œufs de mulet séchés) aiguisent les papilles avant de succulentes poêlées de tellines, des couteaux en persillade, des sardines grillées, des langoustines ou encore un steak de thon à la plancha et son riz rouge, tous les plats débordent d'arômes et de saveurs limpides dont les papilles se régalent sans fin. Avec un superbe rosé « Château Puech Haut », on fera dans ce lieu de convivialité, l'un des plus beaux repas pour l'âme et le palais.

Plage du Boucanet, Le Grau du Roi.
04 66 77 69 21 / 06 13 24 79 31.
Fermé le mardi, ouvert tlj en juillet-août. Plat du jour 9,50€ (verre de vin compris), à la carte 30 - 45€.

Et enfin côté courses…

Boucherie / La Fleur d'Aubrac à Castelnau-Le Lez

La boucherie de Michel Gras ne propose que des viandes de superbe qualité, dont la fleur d'Aubrac reste le must. On s'y presse aussi pour ses nombreuses préparations de la maison.

13, rue Jules Ferry.
Tél. 04 67 02 17 25.

Fromager / Fromagerie Georges Bou à Montpellier

Dans les Halles Castellanes, le plus bel étal de fromages fermiers et artisanaux (plus de 300 variétés). Georges Bou (et son épouse) succède à sa mère qui a tenu la fromagerie pendant 66 ans. « bonne pâte ne saurait mentir » !

Halles Castellanes.
04 67 52 99 14.

Epicerie / Pinto à Montpellier

Impossible d'énumérer la variété des produits de cette épicerie mythique aussi couru des particuliers que des restaurateurs. Gérard Pinto est né (au sens figuré) dans la boutique de ses parents créée en 1957. Il vient de créer le Pavé de St-Roch, confiserie à base d'amandes fraîches, d'écorces d'oranges, de cacao pur et épices.

14, rue de l'Argenterie,
04 67 60 57 65.
http://www.pinto.fr

Pâtissier / Valgagier à Montpellier

La fille de la maison poursuit avec son mari (pâtissier) l'œuvre de ses parents. Chocolatier, confiseur, glacier et pâtisseries fines sont réputés les meilleures de la ville. Une vraie caverne d'Ali Baba (au rhum !) d'où il est impossible de sortir les mains vides !

18, rue du Fbg Saint-Jaumes.
04 67 63 30 61.

Boulanger / Au Vieux Four Saint-Anne à Montpellier

Derrière l'humble façade de cette boulangerie, vous trouverez le meilleur pain de la ville. Une mini boutique avec son vieux four qui vous régalera de ses délicieuses spécialités de pain au levain.

10, rue Eugène Lisbonne.
04 67 84 45 58.

Pour tout savoir sur l'Hérault sans oser le demander :www.heraulttourisme.com

Roland Zémour

1 / Le Jardin des Sens est le must des rendez-vous montpellierrains.

2 / Le quartier Antigone de Ricardo Bofill.

3 / Statues évoquant le passé millénaire de la cité se marient à la modernité.

4 / Pour le passage du Tour de France, un clin d'œil de la caravane d'hier.

5 / O Bontemps, un cadre coloré pour une cuisine originale et enlevée.

6 / Les patrons de l'Entre Pots, la table de Pezenas à découvrir.

7 / Le Domaine de Verchant, un havre de bien-être et de beauté.

8 / Face à l'Eglise de Magalas, la façade d' O Bontemps.

9/ Colorée, généreuse et savoureuse les assiettes de l'Aigo Boulido.

10 / Une ruelle dans l'Ecusson, le centre historique de Montpellier.

11 / La terrasse pied dans le sable de l'Aigo Boulido.

12 / Le joli port de Marseillan.

13 / Dans les halles de Sète, l'Entonnoir, chaleureux et savoureux.

14 / Le Marché aux Arceaux de Montpellier.



10



12



13



11



14

De Menton au Lavandou

Où bien manger en terrasse ?

Vue sur les vignes, sur la nature, sur la mer ou la montagne ? De Menton au Lavandou, les vues féériques ne manquent pas. Elles permettent aux gastronomes de conjuguer le plaisir des yeux à celui du palais. Voici, concoctée par Sébastien Kérévern, une sélection de bonnes (et moins bonnes) tables avec vue.

Menton

Le Mirazur

La seule belle terrasse gastronomique de la cité des citrons ! Mauro Collagreco, le jeune chef argentin qui sévit ici, est devenu en quelques années le chantre d'une gastronomie méditerranéenne de belle facture. Il parcourt le monde pendant l'hiver et met en pratique les leçons apprises ailleurs en les récrivant avec talent. ***Quelques plats*** *: Shot à la crème d'échalotes, soda d'herbes douces; Espuma de pomme de terre, gambas blanches et cocoxas; soupe de melon sorbet verveine tuile craquante.*

Fermé lundi et mardi. Menus à 35 € (midi), 55 € et dégustation 75 € en huit plats. Carte blanche au chef à 90 € (Menu surprise pour l'ensemble de la table 12 plats). Carte 75 €
Avenue Aristide Briand 06500 Menton
Tel. : 04 92 41 86 86

Monaco

Bar and Bœuf and Co'

Voilà l'adresse estivale par excellence. Ici, sur la vaste terrasse rose fuchsia du Sporting qui domine la mer, tandis que les jardins changent de couleur au gré des spots cachés dans la végétation, les équipes d'Alain Ducasse mettent le Bar et le Bœuf en recettes créatives. Quelques spécialités méditerranéennes viennent se mêler à cette carte brillante. Une cave remarquable souligne ce travail ensoleillé. ***Quelques plats*** *: Effeuillé de bar court-bouillonné, rafraîchi en tian d'aubergines et de courgettes; bœuf sauté au wok glacé sauce soja, olives taggiasche, artichauts épineux crus & frits.*

Service uniquement le soir. Ouvert tous les soirs jusqu'au 19 septembre. A la carte : 100€
Le Sporting Avenue Princesse Grace Monaco
Tel. : 00 377 98 06 71 71

Le Maya Bay

Quittant pour la saison une salle à manger entièrement refaite cet hiver, aussi zen que chic, la cuisine du monde signée Olivier Streiff, bien plus calme depuis ses débuts ravageurs, vient s'installer sur la terrasse avec les beaux jours. Elle mérite le détour. ***Quelques plats*** *: Ravioli de homard bleu dans un consommé aux senteurs de Wakam; pavé de loup de Méditerranée caramélisé, risotto au pistil; rencontre éphémère entre la framboise et le jasmin, riz soufflé, crème florale, framboises de l'Ardèche.*

Fermé dimanche et lundi. Menus de 28 (Le midi) à 69 €. Carte : 80 €
Le Roccabella 24 Avenue Princesse Grace
Tel.: 00 377 97 77 58 10

Le Louis XV Alain Ducasse

On quitte les ors de l'Hôtel de Paris pour s'installer le temps d'un été haut de gamme sur la seule terrasse trois étoiles de la Côte d'Azur ! Tandis que Franck Cerrutti est devenu chef exécutif de toutes les cuisines du palace, c'est Pascal Bardet, 33 ans, qui met au point avec Alain Ducasse les nouvelles cartes. Un travail remarquable, basé exclusivement sur le « produit », parfaitement mis en valeur par un service d'exception. La carte des vins régentée par Noël Bajor est celle que l'on attend dans un tel endroit. ***Quelques plats*** *: Légumes des jardins de Provence à la truffe noire, huile d'olives taggiasche de terre Bormane, aceto balsamico et fleur de sel ; veau fermier du Limousin cuisiné en cocotte au jus, fines feuilles de pâte verte, tomates et girolles aux bouts de jambon; tarte choco/framboise, sorbet au chocolat fort et jus de fruits rouges.*

Fermé le mardi et le mercredi. Menus à 140 € (Boissons comprises, uniquement le midi), 210, 280 €. Carte : 200 €. Hôtel de paris Place du casino Tel. : 00 377 98 06 88 64

L'Eden

Même si Philippe Labbé a quitté les cuisines de ce célèbre établissement (pour prendre en mains celles du Shangri La à Paris qui achève ses travaux), la brigade ce palace, qui vient d'ajouter de nouvelles suites à son univers raffiné, sait faire le bonheur des gastronomes. Ils auront le choix entre le restaurant légendaire La Chèvre d'Or, et la toute nouvelle entité : l'Eden. Là, dominant la mer au plus haut de ce village touristique, Whilem Delmoitié, brillant second de Philippe Labbé, exerce son art dans un registre « cuisine du monde » bien inspiré. Dommage que les prix soient comme l'adresse : très hauts perchés ! ***Quelques plats*** *: Vapeur épicée de filet de boeuf Charolais, bouillon rafraîchissant gingembre aux nouilles asiatiques; Chakchouka de loup du pays en sirop de légumes, Poitrine de veau épicée, chiche kebab et légumes « couscous » caramélisés.*


1


2


3

Eden : Fermé le lundi. Service le soir uniquement : 19h30 – 22h30. Carte : 120 € Chèvre d'or : Tous les jours midi et soir. Menus à 65 € (le midi), 95 € (135 avec sélection vins). Le soir : menu unique à 210 € sans les vins. Voiturier. Rue du Barri à Eze.
Tel. : 04 92 10 66 66

Beaulieu sur mer

L'African Queen

Figure incontournable de la restauration azuréenne, grande gueule à ses heures, l'ami Vissian tient de mains de maître cette superbe brasserie installée sur le port de Beaulieu,. Aidée par son épouse Annie, il est parvenu à en faire « l'institution » qu'une clientèle, dorée sur tranche, fréquente avec une rare assiduité. ***Quelques plats** : Sardines farcies à la niçoise; carré d'agneau aux épices; gros «Baba au Rhum».*

Service continu de 12 h à minuit 7j/7.
Port de plaisance 06310 Beaulieu sur Mer
Tél. : 04 93 01 10 85

La Réserve de Beaulieu

En attendant Olivier Samson, chef des cuisines du Parc des Eaux Vives à Genève, qui va prendre la succession d'Olivier Brulard en septembre prochain, c'est Frédéric Garnier, ex chef du Mas de Pierre, qui assume ici un intérim compliqué. Que l'on se rassure : la Méditerranée est éternelle et, sous les ors de ce Palace ultra-chic, les additions restent les mêmes: c'est-à-dire redoutables! ***Quelques plats** : Terrine de carottes en « Bellevue », marinade de homard bleu et langouste, pousses d'herbes relevées à l'écorce d'orange; Gremolata de loup de Méditerranée aux noisettes du Piémont, artichauts poivrade sautés à cru, Poitrine de volaille de Mr. Duplantier nourrie au foie gras, primeurs liés à la truffe de saison, fines pâtes en impression d'herbes.*

Menus à 95 € et 175 €. Carte : 200 €
5, boulevard du Maréchal Leclerc 06310 Beaulieu-sur-Mer. Tél. : 0 4 93 01 00 01

Saint Jean Cap Ferrat

La Terrasse du Cap

Superbe ! Magnifique ! Extraordinaire ! Autant de superlatifs justifiés pour qualifier les travaux enfin achevés de ce palace redevenu somptueux avec pas moins de vingt nouvelles suites. Si la terrasse est aussi vaste que belle, on attend presque avec impatience les premiers frimas pour s'installer dans le nouveau décor du restaurant gastronomique (Le Cap), d'une élégance et d'un confort rares. Didier Aniès, Meilleur Ouvrier de France, dispose dorénavant d'un outil exceptionnel dont il use avec talent et créativité. ***Quelques plats** : Fine lasagne au caviar d'Aquitaine jeunes poireaux à la goute d'huile d'olive; turbot poêlé au parfum de fenouil sauvage fine raviole de pignons et basilic au jus de veau; chaud froid de cerises au lait d'amandes.*

Menu Saveur à 138 €. Carte : 150 €
Grand Hôtel du Cap Ferrat 71 bd du Général De Gaulle 06230 Saint Jean Cap Ferrat
Tel. : 04 93 76 50 50

Nice

La Réserve

Exit Jouni ! L'aurait-on jeté à la mer avec ses prétentions prétentieuses depuis la terrasse qui domine majestueusement l'entrée du Port de Nice ? Pour le remplacer, les propriétaires ont fait le bon choix en confiant les cuisines à son second : Sébastien Mahuet. Plus de légèreté, dans le service comme dans les prix, devraient –on le souhaite- assurer de beaux lendemains à cette adresse marquée par un destin difficile. ***Quelques plats** : Velouté de courgettes trompettes servi froid, dés de mozzarella coulis basilic; filet de saint Pierre planché, courgettes violons en spaghetti et mousseline; smoothie à la fraise sorbet basilic.*

Menus à 30 (le midi du lundi au vendredi), 45 €, 65 € Palais de la Réserve - 60, bd Franck Pilatte - 06300 Nice. Tél. : 04 97 08 14 80

Biot

Les Terraillers

Voilà une maison qui sait parfaitement donner de l'allure à sa terrasse comme à sa salle. Sous la vigne qui donnera en automne un excellent raisin, les tables dressées avec élégance accueillent les splendides pièces des maîtres verriers de la cité. Dans un univers pourtant concurrentiel, Mickaël Fulci est l'un des rares jeunes chefs à se montrer vraiment créatif et à le prouver en permanence via une carte renouvelée au gré d'un marché intelligent. Le service parfait, assuré pour une bonne part par ses parents, explique la longévité de cette affaire étoilée depuis de longues années. Superbe cave. ***Quelques plats** :*
Langoustines rôties servies rosées sur un lit de purée d'olives au basilic, jus de poivron rouge, accompagnées de sa verrine froide en superposition et caviar; côte de veau rôtie entière servie en tranches épaisses poêlée de girolles, tomates, olives, en couverture de spaghetti rangés; fraîcheur glacée au caramel en écrin de chocolat sur sa royale au café, noisettes caramélisées.

Menus à 39 € (Le midi, même le dimanche. 55 € avec les vins), 65, 79, 110 € (Menu surprise pour toute la table). Fermé le Mercredi et le Jeudi Chemin Neuf 06410 Biot
Tel. : 04 93 65 51 09

Saint Paul

La Table de Pierre

Emmanuel Lehrer a quitté Monaco et le Méridien Beach Plaza pour cette unité bien plus petite mais tellement plus cosy (Relais et Châteaux) où la terrasse s'installe avec bonheur dans les beaux jardins fleuris. Les premières cartes sont simples et donnent la vedette aux produits. A suivre : le brunch qui va s'installer le dimanche avec la réouverture de la rôtisserie maison, très belle. ***Quelques plats** : Tartare de thon assaisonné à l'huile d'olive citrino, jeunes épinards et pousses de soja croquantes; escalope de cabillaud demi sel rôtie au pistou, pommes de terre écrasées au chorizo, mesclun d'herbes et jus de viande corsé; pavé velours au lait, croquant de riz soufflé au praliné et chocolat blanc, sorbet chocolat Guanaja.*

Entrée/plat (ou un plat/dessert) 42 €, Menu 50 €. Hôtel le Mas de Pierre 2320 Route des Serres - 06570 St Paul Tel. : 04 93 59 00 10

Mougins

La Terrasse du 18

Une belle terrasse donnant sur un des plus beaux parcours de golf de la Côte, un service agréable, mêlant la célérité d'un Relais et Châteaux et la convivialité d'une belle référence golfique, une carte imaginée sur mesure pour cette adresse


4


5

privilégiée par Christophe Leroy : l'adresse, pas si simple d'accès, mérite le détour . Les plats sont réalisés par Philippe Arthaud, ex chef de la Scala à Cannes, qui retrouve ici clairement le plaisir de cuisiner. L'Hôtel élégant et son Spa sont des plus appréciables. ***Quelques plats** : Tartare de Thon et avocat à la mangue, parfumé au gingembre rose; risotto de gambas et asperges vertes, citron confit; nems au chocolat, sauce caramel*

Carte : 50 €
Royal Mougins Golf Resort
424, avenue du Roi 06250 Mougins
Tél. : 04 92 92 49 69

Le Mas Candille

La Pergola, autour de la piscine, ou le « Candille », face aux illuminations lointaines de la ville de Grasse ? Dans les deux cas, Serge Gouloumès sait donner de l'allure à ses plats et renouveler ses cartes avec un talent et une créativité intacts. ***Quelques plats** : Le meilleur du King-Crabe, panisse truffée de dattes, salpicon de courgette violon; râble de lapereau en surprise de gambas, moutarde wasabi, mousseline de pomme amandine et tempura de primeurs; chocolat intense praliné aux fraises des bois, caviar de mangue et émulsion.*

La Pergola : Déjeuner tous les jours de 12h à 15h (certains plats peuvent être servis jusqu'à 18h). Dîner tous les soirs, en juillet et août, de 19h à 22h, avec animation musicale les mardis, jeudis et dimanches soirs.

Déjeuners à 40 € (Business) et 54 €.
Dîners : Menus à partir de 100 € (Carte)
Boulevard Clément Rebuffel
06250 Mougins Tél.: 04 92 28 43 43

Cap d'Antibes

Les Pêcheurs

Ouvert dans les travaux pendant le dernier Festival de Cannes, l'adresse n'est pas nouvelle en elle-même mais elle accueille dorénavant une vingtaine de chambres modernes, décorées par Sybille de Margerie, tandis que le restaurant gastronomique a vu arriver Nicolas Sale, tout droit débarqué de l'Hôtel du Castellet. Notre premier repas nous a laissé sur notre faim : nous attendrons que le chef prenne ses marques dans ce « resort à la plage », sûrement très vite ! Restaurant gastronomique ouvert tous les soirs. Restaurant de la plage : Le Cap, ouvert midi et soir en saison.

Le Cap d'Antibes Beach Hôtel 10 bd Maréchal Juin 06160 Cap d'Antibes
Tel. : 04 92 93 13 30

Juan-les-Pins

La Passagère

Nous ne sommes pas encore allés goûter à la cuisine d'Alain Llorca dans cette merveilleuse demeure et les échos qui nous en reviennent sont partagés entre louanges et déceptions. Mais puisque nous parlons terrasse, celle du Belle Rive est franchement paradisiaque avec une vue somptueuse sur les îles de Lérins et la Baie de Golfe Juan. Tout ce que nous pouvons espérer, c'est qu'Alain Llorca aura retrouvé le sacré coup de main qu'il avait au Négresco et qu'il nous fera très vite oublier le dernier repas, complètement raté, que nous avons pris au Moulin de Mougins. ***Quelques plats** : Loup de Méditerranée confit à l'huile d'olive et glacé au comté; filet de bœuf Simmental glacé au vinaigre de balsamique et romarin fine tartine à l'échalote, moelle et pommade d'œuf; coque chocolat noir argentée exotique.*

Ouvert tous les soirs uniquement. Menu « Picasso par Llorca» : 90 €, Menu de « saison » : 90 €, Menu « La Passagère » : 120 €, La collection « Surprise » du Chef : 170 €

Cannes

Félix

La Croisette a un prix ! Carabiné même. Si cette maison a instauré des formules à l'heure du déjeuner, de 30 € avec un plat, une demie-bouteille d'eau, un café et un verre de vin, à 50 € pour trois plats : il ne vaut mieux pas s'attarder sur la carte ! 375 € à deux (avec une bouteille à 100 €), cela fait cher, beaucoup trop cher, la terrasse cannoise. Surtout que la cuisine du jeune Nicolas Rondelli est loin d'atteindre des niveaux affolants. ***Quelques plats** : Bruschetta de homard bleu façon Riviéra; saint-pierre sur le grill, petites endives et artichauts violets braisés au jus d'orange; baba au rhum, fruits exotiques, sorbet fromage blanc.*

Ouvert tous les jours, midi et soir. Carte : 100/110 €
63, boulevard de la Croisette 06400 Cannes
Tél : 04 93 94 00 61

Le 360 °

Le Sofitel a changé d'enseigne pour devenir le 1835 With Palm Hôtel. Le restaurant a suivi le mouvement et « le 360° », ce qui donne une idée assez claire de la vue proposée depuis le dernier étage de cet hôtel au nouveau cadre superbement réussi. Reynald Thivet reste le chef attentif de cette entité qui n'a jamais évolué dans la « haute » gastronomie, malgré son positionnement. Cela reste cependant plus que convenable et comme il s'agit de la plus belle sur Cannes, c'est à connaître.

1835 With Palm Hôtel 1
boulevard Jean Hibert - 06400 Cannes
Tél. : 04 92 99 73 20

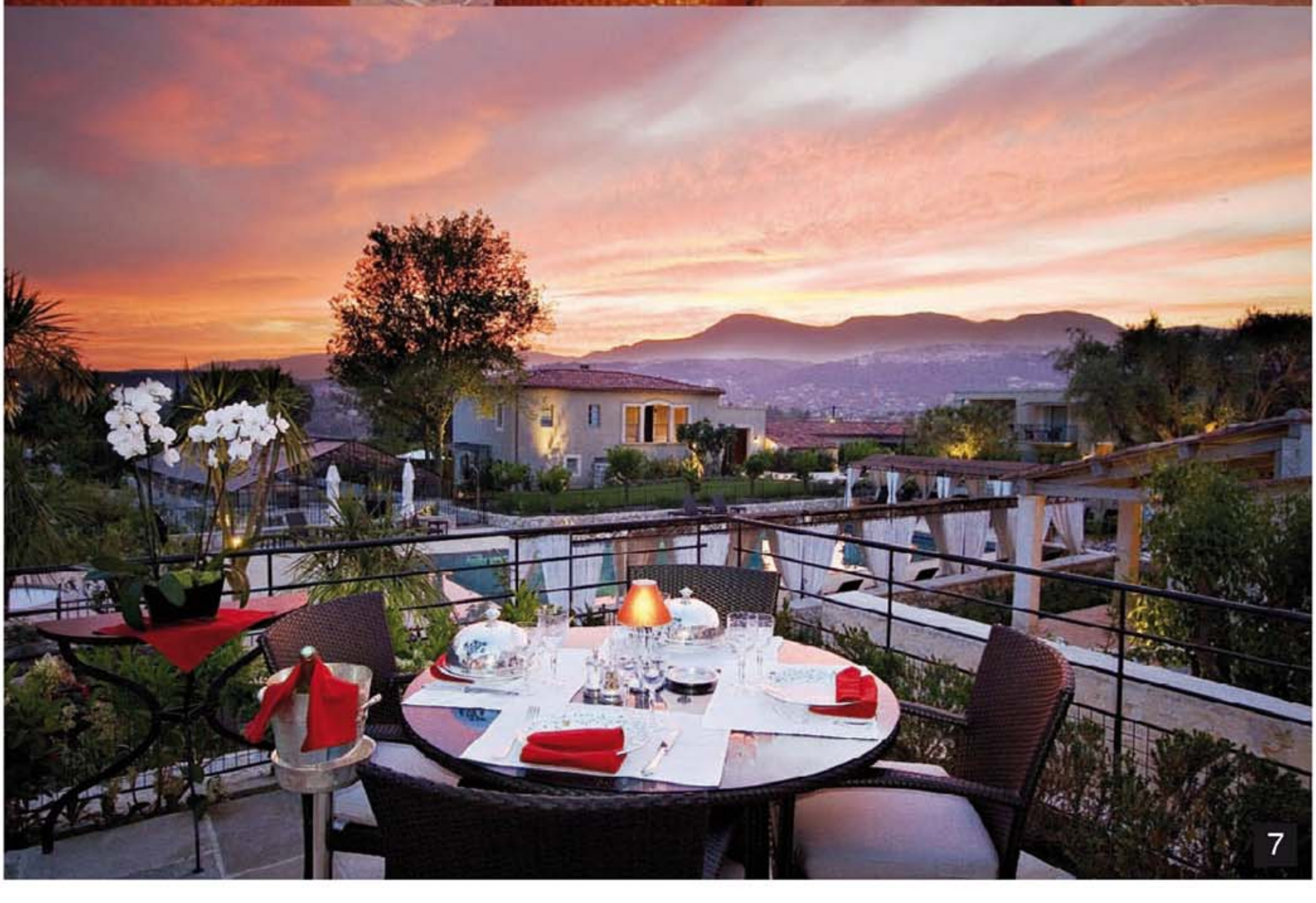
Plage Les Dunes

Attenante à la plage de l'Hôtel Martinez, cette plage (qui appartient au Cannes Palace) vient de retrouver sa clientèle d'habitués. Des cannois pour l'essentiel, qui n'attendent pas qu'on les épate, mais qu'on leur fasse plaisir avec une cuisine simple et bonne. C'est le défi relevé avec succès par Patrice Lafon. Service de qualité régenté par Frédéric Maigret, transfuge de Chez Félix. ***Quelques plats** : Carpaccio de thon; moelleux de tourteau aux petits légumes croquants; risotto du moment selon le marché; tarte fine de sardines juste tiède; poire façon Belle Hélène.*

Menu : 25 € Carte : à partir de 30 €. Plages Les Dunes. La Croisette.
Tél : 04.93.43.44.45

Le Park 45

De l'espace, un jardin magnifique installé en retrait de la Croisette et une vue sur la Méditerranée et ses inévitables yachts rutilants : la terrasse du restaurant « Le Park 45 » -le restaurant gastronomique du Grand Hôtel rénové- est une exception cannoise à plus d'un titre. Elle l'est d'autant plus, depuis l'arrivée du chef Sébastien Broda (étoilé à l'Auberge du Jarrier à Biot) que ce jeune chef semble avoir trouvé ici un instrument à sa mesure. Aérienne et inventive, sa cuisine qui associe avec brio les produits du terroir et ceux de la mer toute proche fait


6

7

plaisir à voir. Inspirée, juste et goûteuse, elle est la belle surprise de cette saison. A découvrir absolument. ***Quelques plats*** *: velouté de coco blanc et girolles marinées au vinaigre ; Saint Pierre rôti au thym, écrasée de courgettes violon et gnocchi de ricotta ; pluma de cochon ibérique, feuilles à feuilles de blette, tomate et parmesan ; pêche jaune aux saveurs de fleur de lavande.*

Menus : 40€, 65€ Carte : 65 €
hors boisson
45, La Croisette. Tél : 04.93.38.15.45
www.grand-hotel-cannes.com

Mandelieu La Napoule

La Brocherie II

Sur ce promontoire dominant le port de plaisance le mot vacances prend tout son sens. La mer s'installe avec plaisir sur la carte, sans que les prix fassent des vagues ! ***Quelques plats*** *: Panier de la pêche du jour : Loup, daurade, Saint Pierre, Chapon, denti, pagre... (Méditerranée ou Atlantique) grillé, au four, en croûte de sel ou pochés; fruits de mer (Plateaux de 21 à 128 €), Produits du vivier : langouste royale rouge (18 €/100 g) ou homard bleu (14 €/100 g)...*
Ouvert tous les jours, midi et soir, toute l'année de 10h à minuit. Menu à 38 €. Carte : 50 €
Port de Mandelieu La Napoule - 11 AV. H. Clews. Tel. : 04 93 49 80 73

La Palméa

Les habitués de la plage l'Ondine (Cannes) reconnaitront sans problème Sébastien Ducroix (le fils de Léo et Ulrich) qui vous accueille dans cette vaste salle à manger faisant face au port de Mandelieu. Ils reconnaitront également la carte où pratiquement tous les plats qui ont fait le succès de l'Ondine sont au rendez-vous. Ces derniers sont désormais réalisés par Alexandre Ducroix, avec une bien jolie maîtrise. A recommander, le menu à 37 €. ***Quelques plats*** *: poupeton de fleurs de courgette farcies; raviole ouverte aux asperges, saint jacques et scampis; loup grillé au fenouil et tarte aux pommes minutes et sa boule de glace à la vanille.*

Menu : 37€ Carte : à partir de 60€ hors boisson Ferme tous les lundi (sauf jour férié) Fermé dimanche soir (sauf jour férié) ouvert le soir aussi du 12 juillet au 13 septembre
198 avenue Henry Clews Tél : 04.92.19.22.50

VAR

Seillans

Les Deux Rocs

Voici, juste au dessus de Fayence, une maison merveilleuse tenue par un jeune couple de professionnels formés par Michel Guérard : Julie et Nicolas Mazac. Vous ne regretterez pas de vous installer sur cette adorable terrasse, au pied du château, près de la fontaine du village. Le chef : David Carré, ancien second de Lameloise, crée incontestablement la surprise. ***Quelques plats*** *: Escargots et pied de cochon croustillant; le retour des petits bateaux en brasero; carré d'agneau en habit vert, gâteau coulant de Paul, souvenir de récré*

13 chambres de 65 à 135 €. Restaurant fermé dimanche soir et le lundi. Entrée plat : 36 €. Trois plats : 40 € (45 € avec le fromage)
1, place de Font d'Amont - 83440 Seillans- Tél. : 04 94 76 87 32

Callas

Les Gorges de Pennafort

Se promener dans les terres varoises et ne pas se rendre chez Philippe da Silva serait sûrement un crime de lèse-majesté gastronomique. Là, sur cette jolie terrasse perdue au milieu de nulle part, le mot générosité prend une autre dimension. Cet homme de l'art sait donner de l'esprit à un terroir qu'il connaît depuis l'enfance et de l'allure à chaque plat qui sort des cuisines... ***Quelques plats*** *: Salade de langoustines à l'huile d'olive; foie gras poêlé aux citrons de Menton; turbot aux coquillages et girolles; pigeonneau rôti aux pousses de rhubarbe; Dôme à la violette et fraises.*

Menus : 45 € (déjeuner), 58 €, 75 € et 140 €.
D 25 83830 Callas, Tél. : 04 94 76 66 51

Le Lavandou

Restaurant Mathias Dandine

Le jeune Mathias Dandine a donné une belle signature, étoilée dès son arrivée, à la somptueuse terrasse posée sur la mer de cet hôtel incroyable. La mer, le terroir, se partagent de jolies assiettes. ***Quelques plats*** *: Rougets de petits bateau, asperges vertes et lentins de chênes, jus safrané coques et févettes; denti du pays rôti en pavé artichauts poivrade, jus aux olives et piperade de poivrons; le grand dessert aux fruits rouges.*

Ouvert tous les jours, midi et soir. Menus à 60, 85, 125 €. Carte : 100 €. (Menu à 49 le midi sur la terrasse du bar). Hôtel les Roches
1 avenue des trois dauphins 83980 Aiguebelle Le Lavandou. Tel. : 04 94 71 15 53

Grimaud

La Bastide des Cabris

Depuis qu'il a quitté sa « tour » tropézienne Laurent Tarridec prend le temps d'aménager cette grande et belle demeure à laquelle il apporte sans arrêt des transformations. Au début de l'été, ce sont les jardins qui subissaient de sérieuses transformations, toujours avec beaucoup d'idées. La cuisine suit la même logique et cet éternel créatif, perfectionniste jusqu'au bout de ses recettes. ***Quelques plats*** *: Pistou glacé provençal, Barigoule de lotte aux artichauts violets, Poisson du pays, Filet de veau doré au beurre demi- sel, Caillé de brebis aux fruits rouges, Pannetone perdu au melon.*

Menus et carte selon marché du jour
(Entre 48 et 68 €). Ouvert tous les soirs
Quartiers le Brusquet, Tel. : 04 94 97 25 28

Ramatuelle

La Réserve

C'est une des nouveautés de cet été. Certes, il faut aller la chercher loin au milieu des terres de la presqu'île de Saint-Tropez, mais la surprise est au bout du chemin. La vue exceptionnelle que réserve ce restaurant niché au cœur d'un complexe hôtelier décoré par Jean Michel Wilmotte est une belle récompense. La cuisine est dans un esprit très bio. Elle a été confiée à Eric Camino, élève de Michel Guérard. ***Quelques plats*** *: Thon rouge frotté aux épices servi d'une niçoise acidulée et oeuf de caille, dos de cabillaud rôti, compotée de tomates vertes, émulsion de roquette, filet de bœuf Black Angus cuit au sautoir, jus aux anchois, sucrine rôtie, tiramisu de fraises de pays au coulis de fruits rouges*



8


9

Ouvert tous les jours midi et soir. Suggestions le midi (Poissons et rôtisserie) et carte : 70 / 80 €.
Chemin de la Quessine 833580 Ramatuelle
Tél. : 04 94 44 94 44

La Villa Belrose

Il n'y a pas de plus belle vue sur la baie de Saint Tropez que depuis la terrasse de cet hôtel de luxe. C'est sûrement ce qui doit inspirer Thierry Thiercelin dont les cartes successives lui font honneur. ***Quelques plats*** *: Les langoustines royales et agrumes rôties sur un croquant de céleris branche et girolles, crème tendre au citron et sorbet huile d'olive-mandarine; le chapon cuit en croûte d'argile, pommes écrasées à l'huile et pistes juste saisies; la pomme verte en pastilla toute chaude en entremet doux acide.*

Ouvert tous jours : le soir uniquement en juillet/août. Menus à 95 € et 115 €
Villa Belrose Boulevard des Crêtes 83580 Gassin.Tel. : 04 94 55 97 97

1 - Vue de la Croisette en fin de journée, le rivage de la Cannes a quelque chose de féérique.
2 - A 400 mètres au dessus de la mer, la Chèvre d'Or offre un panorama époustouflant
3 - Incontournable à Monaco l'été, la terrasse du Bar and Bœuf est toujours très animée
4 - Ultra-chic, la vue qu'offre le restaurant de la Réserve de Beaulieu a des allures de carte postale.
5 - Particulièrement reposante et verdoyante, la terrasse du Royal Golf de Mougins est une oasis de tranquillité.
6 - On aperçoit Cannes, les îles de Lérins et le massif de l'Estérel depuis la terrasse du Mas Candille à Mougins.
7 - Offrant un peu de fraîcheur en soirée, la terrasse de la Table de Pierre à Saint-Paul offre une vue dominante particulièrement agréable.
8 - Sébastien Broda, chef du Grand Hôtel à Cannes, bénéficie du plus beau jardin de la Croisette.
9 - Toute la Croisette se déploie depuis la plage des Dunes. Ici en compagnie de Frédéric Maigret et de Bernard Georges, respectivement directeur de la restauration et directeur général, des Dunes et de l'hôtel Cannes Palace.
10 - Philippe Da Silva, le chef des Gorges de Pennafort
11 - Sébastien et Alexandre Ducroix du Palméa à Mandelieu


10



11

Le Pontet - Avignon

Charme, Gastronomie et Spa en Provence



Une belle piscine chauffée, un Jacuzzi à débordement, un hammam, un sauna, une salle de fitness… l'Auberge de Cassagne s'est équipée des meilleures installations possibles pour apporter un supplément de bien-être à sa clientèle. Et si cette ancienne bastide provençale construite en 1850 n'a rien perdu de son authenticité, c'est aussi parce que cette maison de 40 chambres, 8 suites et 2 salles de séminaire, joue la carte de la régularité. Un même chef, un même directeur de restaurant et les mêmes propriétaires depuis 1983 sont autant d'atouts qui ont permis à la magie d'opérer.Etape gastronomique recherchée par les gourmands du monde entier, l'Auberge de Cassagne le doit à son chef, Philippe Boucher qui propose ici une cuisine respectueuse d'une tradition provençale revisitée à partir de produits de qualité qui empruntent leurs richesses au terroir. Cette cuisine est savamment mise en scène par André Trestour qui insuffle au restaurant un service parfaitement soigné, et veille amoureusement sur la carte des vins. L'étape est plus que jamais à redécouvrir.

Auberge de Cassagne****
450, Allée de Cassagne
84130 LE PONTET-AVIGNON
Tél. : 04 90 31 04 18
www.aubergedecassagne.com

Grasse

Les Dimanches en fête à la Bastide Saint-Antoine

Immense propriété plantée de plus d'un millier d'oliviers, il émane de la Bastide Saint-Antoine (26 chambres et suites Relais & Châteaux) un charme incroyable qui fleure bon la Provence. A table, le charme est identique, grâce à la cuisine parfumée de Jacques Chibois qui ne cesse de surprendre. Avec un premier menu à 59€ (dej en semaine) et plus particulièrement avec le menu « Dimanche en Fête » qui vous ouvre les portes de ce petit paradis pour 145€, plats et vins compris ! Une aubaine qui vous séduira avec une Langouste Rose en habit blanc d'Asperges aux Amandes Fraîches, un Loup aux Artichauts dans sa fondue de petites Tomates Olives à la Livèche, une Canette rôtie avec sa fricassée de premières Girolles et Cèpes sur son écrasée de Pommes de Terre au Foie Gras et une Pêche entière fourrée de sa crème d'Amande sur ses Figues à la Menthe, Fraises avec leur jus, Glace Verveine.



Avec pour chaque recette, un vin sélectionné pour une harmonie parfaite.
La Bastide Saint-Antoine.
48 ave Henri Dunant 06130 Grasse. Tel : 04.93.70.94.94
www.jacques-chibois.com

Cannes

Les belles soirées du Maschou

Institution cannoise installée depuis plus de 30 ans au cœur du Suquet, le Maschou fait plus que jamais partie de « must » cannois. Il faut dire que la menu unique de ce restaurant de poche (pierres apparentes, cheminées, miroir ancien, éclairage à la bougie…) est inaltérable et que l'on y revient toujours. Pour 48€ en effet, il vous sera servi ici un petit festin qui débutera avec de grosses tartines de pain de campagne grillées et fromage aux herbes, une belle assiette de melon-Parme, un impressionnant panier de crudités et un choix de viandes de qualité, toutes cuites au feu de bois : coquelet, carré d'agneau, pièce de bœuf. Les desserts qui suivent (crème caramel, mousse au chocolat…) sont dans ce même esprit convivial et chaleureux. Alain Viotti, qui aujourd'hui secondé de son fils Emmanuel en cuisine, peut être fier d'avoir maintenu la barre de ce navire maintes fois copié mais jamais égalé. Carte des vins avec de très beaux crus du bordelais. Petite terrasse. Réservation indispensable. (ouvert uniquement le soir)
Le Maschou 15 rue Saint-Antoine
06400 Cannes. - Tel : 04 93 39 62 21

Saint-Tropez

Les tables du Byblos

Fleuron de l'hôtellerie française, le Byblos de Saint-Tropez est un monde à part et préservé. Son architecture singulière qui conjugue grands espaces et lieux intimes, son élégance majestueuse qui joue la carte de la sobriété et des teintes chaleureuses, ses chambres et suites luxueuses, sa magnifique piscine, son célébrissime club privé – Les Caves du Roy- qui voit défiler chaque année toutes les célébrités de passage sur la Riviera…En font une adresse privilégiée où l'art de vivre « à la française » est célébré avec brio. Mais tout ce prestige ne fait pas du Byblos un lieu inaccessible pour autant. L'endroit dispose de deux restaurants à découvrir ou redécouvrir cet été. Le premier, Le B. situé aux abords de la piscine de l'hôtel où vous découvrirez cette année les byni'z, plats en version miniature, qui en 3 ou 4 bouchées, se révèlent être une approche ludique de la gastronomie. A découvrir avec les menus apéritif (24€) et dîner (68€) où vous retrouverez les Pop corn au foie gras, le thon rouge au foie gras/gingembre et le remarquable Byblos burger. L'autre restaurant, c'est le Spoon, créé ici,, il y a dix ans par Alain Ducasse. La cuisine met la méditerranée à l'honneur avec des inspirations venues tout droit de la Riviera mais aussi d'Italie, de Grèce, du Liban, ou encore du Sud de l'Espagne…La sélection des vins est également internationale et le personnel, attentif et chaleureux, contribue à faire d'un dîner au « Spoon at Byblos » un délicieux moment de découverte gastronomique dans une ambiance à la fois élégante et décontractée.



BYBLOS SAINT-TROPEZ
Avenue Paul Signac
83990 Saint-Tropez - France
Tél: +33 (0) 494 56 68 00
Email: saint-tropez@byblos.com

Paris 5e

Quand la cuisine grecque joue dans la cour des grands



Ce n'est certes pas une découverte et c'est quasiment une institution. Il n'empêche, le restaurant Mavrommatis continue de surfer sur la vague de l'excellence avec une régularité qui fait plaisir à voir. Elégance de la salle, qualité des produits, du service… on applaudit des deux mains devant une assiette de poulpe et seiche à la plancha accompagnés d'une tarte fine aux saveurs du sud, un thon mi-cuit rôti aux épices, des gambas rôties et leur risotto de pâtes avoine à l'encre de seiche et le cochon de lait en deux façons, farci et rôti, accompagné de légumes de saison au lard fumé et de son jus de cuisson. La partition est franchement superbe – enfin une cuisine où l'on reconnaît les produits dans l'assiette !- et vous pouvez la découvrir à partir de différents menus bien construits. Jolie carte des vins, avec bien entendu des vins grecs qui méritent votre attention… et vous ferons oublier certaines idées préconçues.

Menus : 28, 35 € (dej) 39, 49 €. Carte : 55 € hors boisson

42 rue Daubenton 75005 Paris.
Tel : 01.43.31.17.17

Paris 8e

Le Senso by Claudio



Repris au début de l'été par Claudio Puglia (la Romantica) le Senso est reparti pour de nouvelles aventures. Affable, l'esprit toujours aussi bien affuté, le playboy de la cuisine italienne n'a pas pris de risque en installant ici une carte made in italia propre à faire vibrer cet espace de grande dimension. Parmi la dizaine d'entrées, le veau froid façon « tonnato », servi avec une salade de roquette joliment assaisonnée et une sauce au thon mémorable est une relecture culinaire à ne pas manquer. Les pâtes (linguini et penne) sont toutes traitées avec respect et la version aux palourdes (avec ail, huile d'olive et persil) est un grand moment de simplicité. Le reste de la carte (d'une sagesse de prix étonnante pour le cadre et le quartier) propose des classiques comme une milanaise gourmande de veau ou un thon plancha servi avec une émulsion de tomates et des légumes croquants et, au rayon des desserts, une belle Panna Cotta crémeuse aux fruits rouges. Service stylé.

Carte : de 30 à 50€ hors boisson

23 rue de Ponthieu 75008 Paris
Tel : 01.42.25.95.00

Paris 2e

Le charme d'un bar anglais



Quoi de plus agréable qu'un bar anglais ? Confortable et rassurant avec ses cuirs, ses boiseries, ses gravures et ses éclairages tamisés, celui de l'Hôtel Westminster est régulièrement cité en référence et cela se comprend. L'atmosphère qui y règne est propice aux conversations et à la détente. C'est une adresse idéale pour déjeuner de façon informelle autour d'une carte courte où des plats simples ne viennent pas jouer les troubles fête : cocktail de crevettes relevé à l'Espelette, déclinaison maison de tomate mozzarella, daurade royale grillée au fenouil sauce vierge à l'aneth, canette de Challans rôtie aux figues et tarte au citron, ci-

tron confit et sorbet de citron vert : la messe est dite, elle est limpide et efficace. Service très palace.

Carte : 60 € hors boisson
Bar de l'Hôtel Westminster
13, Rue de la Paix 75002 Paris
Tel : 01 42 61 57 46

Paris 1er

Saveurs géorgiennes



Le monde est ainsi fait que chaque pays possède ses propres traditions culinaires, plus ou moins connues, plus ou moins mémorables. Situé à deux pas du Forum des Halles, le restaurant Deda a déjà ce mérite de nous ouvrir les papilles sur une cuisine peu connue en France, la cuisine géorgienne. Cette véritable ambassade qui fait à la fois office de restaurant et de cave (la Géorgie produit des vins dignes d'intérêt) est également un lieu de culture où l'on vous expliquera tout des bagé, chacha, choti et autre khatchapouri (pain farci au fromage servi chaud), qui sont les fondations de cette cuisine de femme, simple et conviviale. Pour un premier voyage initiatique, le plus sage est d'opter pour un des deux menus à 29 et 39€ : le premier supra ou le grand supra. Le supra étant une table couverte de plats que chacun peut découvrir à sa guise et partager. Soupe kharcho, pralis aux noix, lobio, khinkalis… De soupes en salades et plats mijotés, brochettes (accompagnées de sauces relevées) vous parviendrez rapidement à trouver vos repères. A ne pas manquer les pains cuits dans le four maison (que l'on découvre en entrant dans le restaurant) et les légumes et céréales comme le gomi, semoule de maïs blanche concassée. L'expérience qui doit se terminer par un dessert (essayez le nadougi, fromage frais à la menthe) mérite d'être vécue.

Menus : 17€ (dej) 29€, 39€. Carte : 40€ hors boisson.
8-10 rue coquillère 75001 Paris.
Tel : 01.53.40.82.40

Andon

Comme à la maison…



Michou est venu tout spécialement à Andon pour saluer son ami Dominique Granet, ici en présence du maire de la commune, Michèle Olivier.

Vingt couverts à l'intérieur, une dizaine en terrasse : Dominique Granet est seul aux fourneaux de ce restaurant de poche situé dans l'arrière-pays grassois et, le moins que l'on puisse dire, c'est qu'il ne démérite pas ! Sa cuisine aux accents de Provence sent bon la générosité et ses plats mijotés son présentés avec goût. Le menu à 26€ a des allures de festin avec une terrine maison (le chef vous pose la terrine sur la table) particulièrement réussie, un saumon mariné comme un hareng pomme à l'huile, une blanquette de veau, un lapin à la moutarde ou une daube provençale. Il faudra penser à garder un peu de place pour le fromage de chèvre et sa confiture de tomate et des desserts traditionnels dont un baba au rhum remarquable. Accueil et service agréable. Fermé mardi et mercredi midi.

Formule dej : 16 € Menu : 26€

Restaurant Chez Nous. 14 place Victorin Bonhomme 06750 Andon .
tel : 04.93.40.84.29



Trois chefs pour des femmes d'exception

Rassemblés dans les cuisines de l'Hôtel Bristol à l'occasion du Prix Trofémina Tentation 2009 qui récompense chaque année des femmes d'exception, Alain Dutournier, Eric Fréchon et Guy Martin ont concocté un menu trois étoiles. Lecoq Gourmand , qui participait à cette manifestation avec Bruno Lecoq (directeur de la rédaction et rédacteur en chef du magazine Tentation) comme membre du jury, ne pouvait que saluer cette performance qui a séduit un public aux anges… Comme Geneviève de Fontenay, la mère spirituelle de nos Miss France.

Restaurants de musées et sites touristiques

Implantés dans un musée ou à proximité, au cœur d'un site touristique ou à deux pas : voici une sélection de restaurants, des valeurs sûres, que Valérie Faust vous invite à découvrir lors de vos flâneries ou pérégrinations culturelles dans la capitale…

PARIS Ier

PRES DU LOUVRE, DANS LE MUSEE DES ARTS DECORATIFS

LE SAUT DU LOUP

Après l'ouverture de ce restaurant situé dans le Musée des Arts Décoratifs en janvier 2007, une immense terrasse faisait son apparition avec environ deux cents couverts en bordure des jardins du Carrousel du Louvre. Une terrasse de plain-pied, au cœur des Tuileries et un panorama hors pair ! Quel que soit l'emplacement du convive attablé, pas de jaloux ! L'un voit la Tour Eiffel, son vis-à-vis le Louvre. De la verdure, des arbres, de l'air, de l'espace et, le soir, de gros ballons blancs gonflés à l'hélium, des photophores à la lueur vacillante. De midi à 2 h du matin, la terrasse du Saut du Loup accueille les clients sans interruption. La cuisine mêle grands classiques et créations savamment présentées : cocotte de légumes vapeur au basilic ; côte de veau pommes de terre grenaille, thym brûlé ; hamburger frites allumettes ; crème brûlée au citron vert… Dans l'après-midi, elle fait office de salon de thé ou de « snack » avec une carte plus courte. L'intérieur, sur deux niveaux, est très contemporain, essentiellement noir et blanc.

107, rue de Rivoli – Paris Ier – Tél. 01 42 25 49 55 – Pas de fermeture – Formule (plat du jour, ½ eau ou 1 verre de vin, boisson chaude) : 20 € ; assiette (samedi et dimanche de midi à 18 h) : 21 € - Carte : 50 € (hors boissons).

Autres adresses : *Le Grand Véfour (2*) ; Le Carré des Feuillants (2*) ; Le Meurice (3*) et le Dali ; l'Espadon (1*, Ritz) ; Gérard Besson ; Pur Grill (Hyatt Vendôme 1*) ; Le Céladon (1* Westminster)*

PROCHE DU LOUVRE, A DEUX PAS DES JARDINS DU PALAIS ROYAL

PIERRE AU PALAIS ROYAL

A deux pas des jardins du Palais Royal (accès par la rue Montpensier) et à quelques encablures du Louvre, Pierre au Palais Royal est une « construction » à deux. Celle d'Emmanuelle et d'Eric Sertour. Emmanuelle baigne dans la restauration depuis qu'elle est toute petite. Il est maître sommelier de France et il a longtemps fait ses preuves dans les belles maisons. Dans ce décor zébré noir et blanc, aux nappes gris perle, Emmanuelle a marqué les lieux de son empreinte toute féminine, ne serait-ce qu'avec ces petits bracelets en cuir et strass en guise de ronds de serviette. Eric, vous vous en doutez, se charge de vous faire découvrir petits et grands crus judicieusement sélectionnés. Quelques exemples de la carte : aubergines cuites à la plancha, roulées en cannelloni, farcies de leur chair et d'anchois fumés ; tournedos de boudin noir Iparla, oignons frits, regatoni à la crème de châtaignes…

10, rue de Richelieu et 7, rue Montpensier - Paris 1er – Tél. 01 42 96 09 17 – Fermé samedi et dimanche – Formule : 33 € - Menu carte : 39 € - Menu dégustation (5 plats/5 vins) : 80 €.

A PROXIMITE DE LA MADELEINE

GOUMARD

Entre Eglise de la Madeleine, épiceries de luxe (Fauchon, Hédiard…), rue Royale et shopping de marque (rue du Fbg Saint Honoré), Goumard a changé de cap en novembre 2008. Ce restaurant qui se dédiait aux produits de la mer a élargi son offre à différents plats de viande, baissé ses prix, refait son décor entièrement. Tables laquées noires, chemins de tables couleur taupe, hautes banquettes grimpant le long du mur, musique lounge… ont considérablement réchauffé l'atmosphère. Philippe Dubois,



La terrasse du « Saut du Loup » offre une vue imprenable sur le Louvre.



le propriétaire, a rendu son étoile au Michelin, développé les livraisons de plateaux de fruits de mer à domicile, aménagé un petit comptoir au rez-de-chaussée pour y servir des fruits de mer de 11 h 30 à minuit. Le bar-fumoir, en conformité avec la loi, accueille les amateurs de cigares (uniquement les clients du restaurant) et c'est le patron qui sert les consommations !

9, rue Duphot – Paris 8ème – Tél. 01 42 60 36 07 – Formule : 29 €. Menus : 39, 49 € (vin, eau et café compris). Carte : 50 € (hors boissons). Ouvert sept jours sur sept. Voiturier.

PARIS Vème

INSTITUT DU MONDE ARABE

LE ZYRIAB

Dédié à la civilisation et à l'art arabo-musulman, l'Institut du Monde Arabe propose, outre son musée , une librairie-boutique, une bibliothèque et une médiathèque. En 2008, Noura reprenait toute la restauration de ce site culturel : « Le Moucharabieh (self), le Café Littéraire (brasserie-salon de thé) et, au dernier et neuvième étage, le Zyriab by Noura, le restaurant gastronomique libanais de l'Institut. Une salle toute en baies vitrées au-dessus de la Seine. Telle la proue d'un navire, la terrasse d'une quarantaine de couverts met le cap sur Notre Dame qui se découpe, splendide et gigantesque. Depuis ce restaurant, la vue donne sur : la Tour Saint Jacques, Beaubourg, le Sacré-Cœur, l'Ile Saint-Louis, la Bastille, Saint Paul… Quelques jolis exemples de la carte aux subtils parfums : taboulé, moussaka (sans viande hachée), hommos, feuilleté aux épinards, brochette d'agneau haché persillé, flan à la fleur d'oranger… Le tout servi sur des nappes blanches ornées d'une rose dans un soliflore, en compagnie d'un délicieux Clos Saint Thomas 2006.

1, rue des Fossés Saint-Bernard – Paris Vème – Tél. 01 55 42 55 42 – Fermé dimanche soir et lundi – Salon de thé de 12 h à 15 h – Menus : 48 et 56 € au déjeuner ; 72 et 84 € (16 plats de mezzé, grillades, pâtisseries libanaises, thé ou café) au dîner - Carte : 45 € (hors boissons)

A SAINT-MICHEL ET A PROXIMITE DE NOTRE DAME

RIBOULDINGUE

Au pied de l'église St Julien le Pauvre mais, surtout, très proche de la Fontaine Saint-Michel, de ses petites rues adjacentes hyper-touristiques où se côtoient des échoppes en tout genre (souvenirs, petits restos…), il suffit de traverser le pont pour se trouver sur le parvis de Notre Dame. Ribouldingue s'est spécialisé dans les abats. Des produits tripiers soit, mais cuisinés à la mode d'aujourd'hui : d'une façon contemporaine, plus légère voire même avec un certain raffinement. Avec l'apéro, une fine tranche de terrine de cochon présentée sur une planche en bois. En entrée, cervelle façon meunière avec câpres et ail croquant ; tête de veau poêlée, quenelle de sauce gribiche et pomme de terre vapeur ; tétine de vache, sabodet comme à Lyon, os à moelle rôti, tripes au vin blanc… Un festival pour qui aime passionnément les abats, à l'instar de Nadège, la maîtresse de maison. Rassurez-vous, quelques poissons sont également proposés à la carte… pour les hermétiques.

10, rue Saint Julien le Pauvre – Paris Vème – Tél. 01 46 33 98 80 – Fermé dimanche et lundi – Menu carte : 27 € (hors boissons).Autres adresses : La Truffière ; Mavrommatis



la terrasse du Zyriab : vue sur Notre Dame de Paris

PARIS VIème

SAINT-GERMAIN-DES-PRES

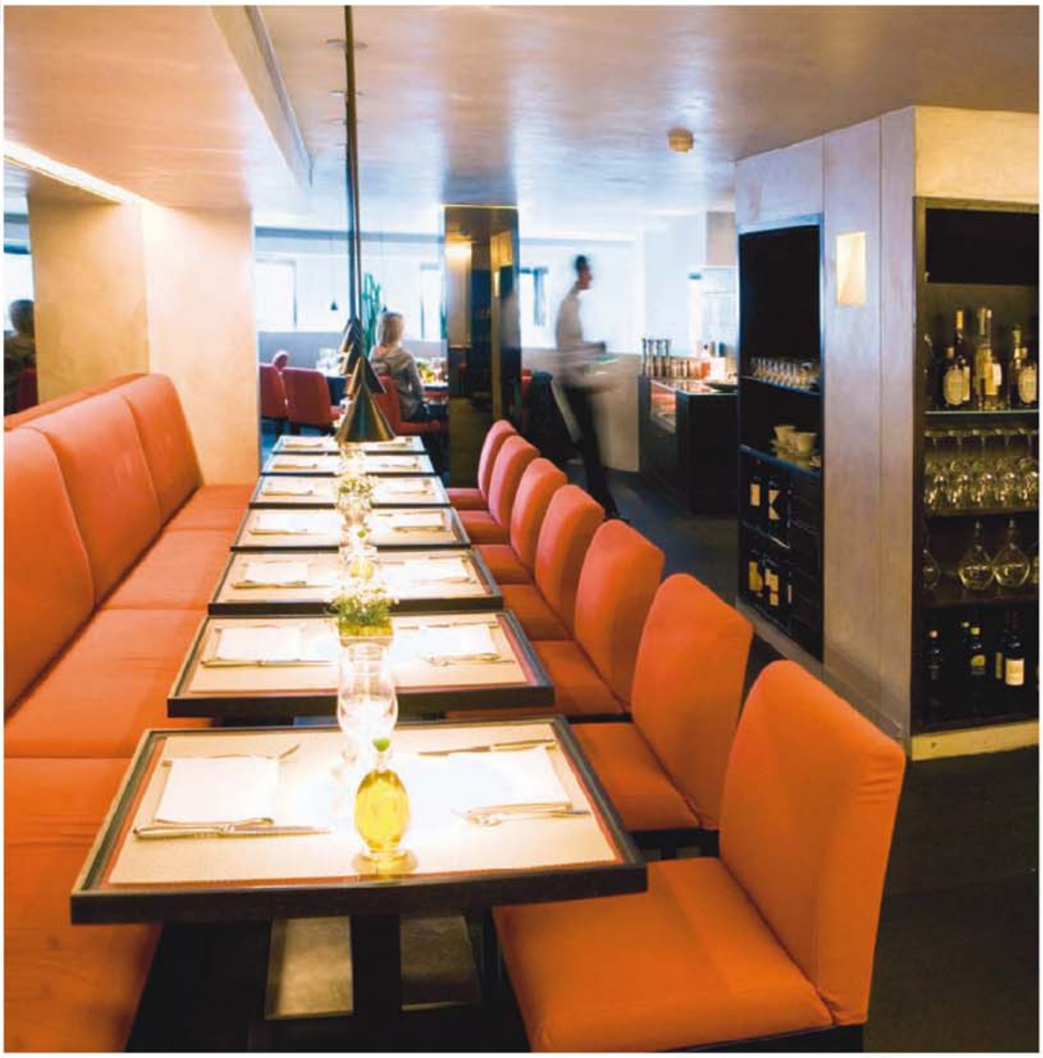
EMPORIO ARMANI CAFFÉ

Du côté de Saint-Germain-des-Prés, quartier touristique par excellence, les institutions sont légion, connues du monde entier : Le Café de Flore, Les Trois Magots, la Brasserie Lipp… A l'angle de la rue de Rennes, en face ou presque de l'église de Saint-Germain, l'Emporio Armani Caffè compte trois niveaux. Sous le restaurant, la ligne « Emporio Armani » cible les 20-40 ans. On ne trouvera donc pas ici celle de la « Collection » pour les 40 ans et plus, ni celle de « Georgio Armani », prêt-à-porter de luxe. Massimo Mori, directeur du restaurant nous en dit un peu plus : « En Italie, mode et gastronomie sont intiment liées : elles évoluent au gré des saisons, des créations. M. Armani voulait un megastore offrant plusieurs services. Un lieu vivant au sein duquel la clientèle s'immerge dans l'esprit Armani. Le premier Emporio Armani Caffè a été créé à Londres. Deux ans avant celui de Paris, inauguré le 21 janvier 1998. Aujourd'hui, il y en a une quinzaine dans le monde.

L.G. Dans quelle mesure Georgio Armani intervient-il dans la cuisine ? Que choisit-il à table ?
M. Armani veut une cuisine épurée, saine, axée sur les produits de la Botte, avec une vision personnelle et milanaise de la gastronomie. Il vient très souvent à Paris qu'il adore : son appartement se trouve au-dessus du restaurant. Il aime : le culatello di zibello, un jambon très rare de la région de Parme, le bœuf toscan cuit à la vapeur de haute montagne et feuilles de tabac, les spaghetti tomates-basilic, le vitello tonnato le tiramisu…
L. G. Votre rôle ?
Sélectionner les fournisseurs en Italie. Particulièrement à Milan. Ils doivent être proches du terroir, reconnus de haut niveau par les Italiens. C'est mon métier. Ma spécificité.

149, bld Saint-Germain – Paris VIème – Tél. 01 45 48 62 15 – Service de midi à 23 h (dernière prise de commande) – Fermé le dimanche – Carte : de 50 à 75 € (hors boissons).

Autres adresses : *Le Comptoir (à l'Odéon) ; Ze Kitchen Galerie (1*, sur les quais, vers la Fontaine St Michel) ; Sensing (vers Montparnasse) ; Fogon (sur les quais, vers la Fontaine St Michel) ; La Closerie des Lilas (vers Montparnasse) ; l'Epigramme (vers l'Odéon).*





Vue sur le Trocadéro du 58 Tour Eiffel.



Restaurant Les Ombres.

PARIS VIIème

DANS LA TOUR EIFFEL

LE JULES VERNE ET LE 58

Il aura fallu dix sept mois de travaux, onze mois de développement et de mise en œuvre, cent onze jours de travaux pour que le Jules Verne,restaurant gastronomique de la Tour Eiffel, rouvre enfin, le 22 décembre 2007. Des teintes brunes, beiges, chocolat, des fauteuils en fibre de carbone pour évoquer l'alliage de la structure et, surtout, un panorama exceptionnel sur Paris, magnifique de jour comme de nuit. C'est sous le Champ de Mars qu'un laboratoire a été creusé pour accomplir la première phase de transformation des matières premières : les produits prêts à l'emploi remontent vers les cuisines du Jules Verne qui ont été repensées en tenant compte des oscillations de la Tour Eiffel. La cuisine est essentiellement française, contemporaine, réalisée à partir de très beaux produits. Le 58 Tour Eiffel, situé au premier étage de la Tour, a remplacé l'ancienne brasserie. Désormais d'immenses baies vitrées donnent, entre autres, sur les collines de Chaillot et le décor s'inspire de la structure de la Tour Eiffel. Rouvert en avril dernier, complètement refait lui aussi, il fonctionne de deux façons différentes. Au déjeuner, muni d'un panier piquenique, on va chercher son repas au « passe ». Ce type de restauration (de 11 h 30 à 17 h 30), relativement simple (salade Caesar à la volaille ; saumon à la plancha, légumes, coriandre ; hamburger pommes frites, cheesecake…) a été établi vis-à-vis des visiteurs de la Tour. Le soir, l'ambiance est plus tamisée, les plats plus élaborés, sujets à de très savantes présentations : œuf mollet pané, lardons, oignons grelots, girolles, sauce meurette ; quasi de veau rôti, pommes de terre grenaille au persil plat ; profiteroles à notre façon (en forme d'éclair)… Les deux restaurants ont en commun : le « superviseur » des cartes, Alain Ducasse et le designer, Patrick Jouin.

Avenue Gustave Eiffel – Paris VIIème – Le Jules Verne : Tél. 01 45 55 61 44 – Pas de fermeture – Menus : 85 € (déjeu?

ner, en semaine) et 200 € - Carte : 150 €. 58 Tour Eiffel : Tél. 0825 56 66 62 – Pas de fermeture – Au déjeuner : formules 9 € (enfant) et 19 € ; menus, 25 € ; carte, 28 € (hors boissons). Au dîner : menu, 65 € (80 € avec boissons) ; carte, 62 € (hors boissons).

DANS LE MUSEE DU QUAI BRANLY, VUE SUR LA TOUR EIFFEL

LES OMBRES

Sur le toit du musée du Quai Branly, le restaurant Les Ombres a privilégié la lumière, le verre, une structure métallique rendant hommage à la Tour Eiffel, que l'on se prend de plein fouet en terrasse comme depuis l'intérieur. L'ombre de la dame de fer se profile partout : sur les assiettes, la moquette, les fauteuils en lanières de cuir tressé, sur les tables… Le chef excelle dans les plats « canaille » : fondant de joue de bœuf en friture et sa salade douce-amère ; demi rognon de veau coloré au sautoir, feuille à feuille de pommes de terre confites (un régal !). Plus « light » : douceur d'asperges vertes à l'œuf mollet et ses pointes nature, noisettes ; bouquet de langoustines saisies, mousseline de carottes fanes aux arômes d'agrumes. Au rez-de-chaussée, plus simples, le Café Branly et sa vaste terrasse de plain-pied, dans un jardin, reçoivent autour de tartines imaginées par le boulanger Jean-Luc Poujauran, de salades, de quelques plats chauds. En-cas, pâtisseries, thés et boissons diverses l'après-midi.

27, quai Branly – Paris VIIème – Tél. 01 47 53 68 00 – Pas de fermeture - Salon de thé de 15 h à 17 h – Au déjeuner, hors boissons : formule, 28 € et menu, 38 €. Carte : 77 € (hors boissons). Café Branly (hors boissons) : menu, 16,50 € ; carte : 30 €.

PROCHE DES INVALIDES

BISTRO DE BRETEUIL

Si votre balade vous emmène vers les Invalides, sachez que le Bistro de Breteuil se trouve à une dizaine de minutes de là. De l'extérieur, on aperçoit d'ailleurs le splendide dôme d'or. En avril dernier, le décor a été totalement refait. Dans le style Napoléon III orné, comme il se doit, de tonalités noires, rouges et dorées. Le restaurant s'est agrandi d'une terrasse inamovible de soixante-dix places, protégées par des vitres et un vaste store. Accueillante, elle reçoit les convives tout au long de la journée, qu'il pleuve, qu'il vente, qu'il neige. Au menu carte tout compris (apéritif, entrée, plat, dessert, 1/2 vin ou eau, café) : fond d'artichaut au saumon fumé, œuf poché, vinaigrette à la moutarde de Meaux ; dos de bar au beurre blanc, purée à l'huile d'olive ; millefeuille caramel au beurre demi-sel. Précisons que ce menu carte ne comporte absolument aucun supplément entre parenthèses, comme c'est souvent le cas quand il s'agit de formules et de menus attractifs.

3, place de Breteuil, Paris 7ème – Tél. 01 45 67 07 27 – Pas de fermeture – Menu carte : 38 € tout compris.

***Autres adresses vers les Invalides:** l'Arpège (3*) ; Le Divellec (1*) ; Auguste (1*)*

PARIS VIIIème

A DEUX PAS DES CHAMPS, DE L'ARC DE TRIOMPHE

LE PARADIS DU FRUIT

Avenue George V, à l'angle ou presque de l'avenue des Champs Elysées (après le magasin Vuitton), Le Paradis du Fruit a été totalement relooké. Quatre mois de travaux, une décoration splendide signée Starck et une réouverture le 14 juin dernier ! Malgré l'ampleur et l'envergure des travaux, la noblesse des matériaux, le design… les prix n'ont pas augmenté ! N'hésitez donc pas à pousser la porte de cet établissement où le luxe et l'élégance s'adaptent au leitmotiv maison depuis l'origine : consommez plusieurs fruits et légumes par jour ! De l'inox brossé, du blanc, des couleurs acidulées, du verre, du bois, des alcôves, d'incroyables suspensions fantasmagoriques de Murano, des boxes et des fruits « voguant » sur écrans géant…. Au bar et dans les différents espaces (170 couverts au total), fruits, légumes, volailles, poissons, pitas, céréales et autres se dégustent sur-mesure. Au gré de ses envies, on compose ses assiettes, ses jus et cocktails, ses desserts version « light » ou « delight » (sans peur des calories). Environ 500 combinaisons possibles. Des recettes détournées (mojito à la framboise, guacamole aux fruits) et parmi les nouveautés : le yaourt 0 % en plusieurs parfums (tentez le glacé, avec des fruits frais, une merveille !). Et c'est avec grand plaisir que l'on retrouve Michel Jean, qui dirige cet établissement depuis dix ans.

47, avenue George V – Paris VIIIème – Tél. 01 47 20 74 00 – Ouvert sept jours sur sept, de 11 h 30 à 2h du matin. Une trentaine d'euros (entrée, plat, dessert).

***Autres adresses :** Citrus Etoile ; Laurent (1*) ; Alain Ducasse au Plaza Athénée (3*) ; Le Bristol (3*) ; Apicius (2*) ; Lasserre (*) ; Ledoyen (3*) ; Taillevent (2*) ; Alain Senderens ; Le Diane ; Le Chiberta ; Pavillon Elysée Lenôtre ; Restaurant W (hôtel Warwick) ; Philippe et Jean-Pierre ; Chez André*

PARIS IXème

ENTRE MADELEINE ET OPERA

CAFE GUITRY

Entre Opéra et Madeleine, devant le théâtre Edouard VII, la terrasse du Café Guitry (soixante dix couverts) sert toute l'année, avant, pendant et après les représentations. A l'écart des pots d'échappement, loin de la circulation, elle se déploie face à la statue d'Edouard VII à cheval, trônant sur la ravissante place façon cour pavée. Sous les superbes arcades, il est temps d'examiner la courte carte qui, sans se départir d'un certain classicisme, s'aventure pourtant vers un zeste de modernité. Un délicieux émincé de rouget, vinaigrette au gingembre et citron vert côtoie de traditionnelles asperges vertes, œuf poché, jus acidulé à la noisette puis une appétissante cuisse de lapin confite, pomme de terre écrasée au

beurre. A l'intérieur du Café Guitry : une atmosphère un brin théâtrale, entre brasserie à l'ancienne brillant sous ses cristaux et bistrot chic, parisien, orné de photos de comédiens, d'affiches… Certains habitués préfèrent pourtant le velours rouge du Bar qui se voit souvent détourné de sa fonction première pour faire office de restaurant.

10, place Edouard VII – Paris IXème – Tél. 01 40 07 00 77 – Fermé le dimanche et le lundi soir – Formule et menu au déjeuner : 31 et 36 € – Carte : 50 € (hors boissons).

PARIX XIème

PLACE DE LA BASTILLE

PLANET SUSHI

A une dizaine d'enjambées de la célèbre place de la Bastille, Planet Sushi déploie l'un des plus grands plateaux tournants d'Europe, voire du monde : une chaîne de 78 mètres de long. Des tons blancs et roses (Siben N'ser, propriétaire des différents Planet Sushi a fait du rose son code couleur), des écrans vidéos encadrés comme des tableaux anciens, sur lesquels on voit les chefs s'activer en cuisine, quelques boxes de quatre personnes et, surtout, de hauts tabourets qui permettent d'accéder au plateau tournant sur lequel défilent les « classiques ». Des créations devenues incontournables : FreshRoll, Flocons, maki foie gras…) signés Planet Sushi ainsi que divers sushi, sashimi traditionnels ou réinterprétés autour de différentes saveurs du monde mais également des mets sortis tout droit de l'imagination des chefs qui réalisent ici, au gré de leur humeur, du marché… Rappelons que le restaurant livre également –et surtout- ses plats (et boissons) dans les 10ème, 11ème et 12ème arrondissements de Paris.

2/4, boulevard Richard Lenoir - Paris XIème – Tél. 01 55 28 98 98 – Pas de fermeture – Ticket moyen : 27 €.

PARIS XIVème

AU PIED DE LA TOUR MONTPARNASSE

MONTPARNASSE 1900

Ancien quartier des arts et des lettres, Montparnasse vit encore sur cette réputation. Celle également des Années Folles que l'on retrouve au Montparnasse 1900. Les murs de cette magnifique brasserie restent imprégnés de la Belle Epoque. Fondé en 1858, cet ancien Bouillon est acheté en 1903 par Edouard Chartier. Mais c'est en 1906 que naquit vraiment le somptueux décor Art Nou-



Le Paradis du Fruit.

veau : immense verrière parée de fleurs blanches et orange, miroirs biseautés aux étonnantes circonvolutions et arabesques en bois typiques du style Nouille ; carreaux en faïence de Théodore Deck évoquant des scènes marines ou florales. Une balustrade ouvragée traverse la salle immense, longée de tables de deux, éclairées par des verrines, des sculptures portant des globes… Inscrit au Répertoire des Monuments Historiques le 16 juillet 1984, le décor a résisté aux années, aux propriétaires successifs, sans perdre de sa superbe. En 2003, Montparnasse 1900 est repris par la famille Joulie qui perpétue l'esprit d'antan. A la carte : os à moelle, sel de Guérande (l'assiette compte trois os de belle corpulence) ; tête de veau « Vieille France » (cuir, langue, cervelle) sauce gribiche ; tartelette aux poires et frangipane, quenelle de sorbet au chocolat noir.

59, boulevard du Montparnasse – Paris VIème – Tél. 01 45 49 1900 – Pas de fermeture – Formule déjeuner en semaine : 26 € – Menu : 35 € – Carte : 50 € (hors boissons).

PARIS XIVème

PARC MONTSOURIS

LE PAVILLON MONTSOURIS

Elégant et cossu, le Pavillon Montsouris s'avance sur les allées du Parc Montsouris, l'un des plus beaux de la capitale. On peut donc à loisir, observer promeneurs et joggers évoluant au bord des pelouses, arbres et bosquets. L'été, les baies vitrées s'ouvrent sur une magnifique terrasse d'une centaine de couverts, dans le parc. Guinguette jusqu'en 1987, ce restaurant en a conservé le charme, malgré les nombreux travaux dont il a fait l'objet : Yvan Courault y veille depuis plus de vingt ans. Aujourd'hui, le décor refait entre 2001 et 2002, affiche un style colonial discret : murs crème, feuilles et palmiers en relief, luminaires évoquant des parasols, ficus… L'hiver, quelques privilégiés placés sous la véranda, ont le privilège d'apercevoir le feu crépitant dans la cheminée de l'entrée. La cuisine est plutôt généreusement servie : émietté de crabe aux herbes, crémeux de courgettes au basilic, gelée de crustacés et citron vert ; quasi de veau cuit au sautoir, son jus réduit émulsionné, étuvée de légumes primeurs ; fruits de saison rafraîchis dans un jus de mangue et gingembre, glace au lait de brebis.

20, rue Gazan – Paris XIVème – Tél. 01 43 13 29 00 – Fermé le dimanche soir – Menu carte : 51 € (hors boissons) - Voiturier.



La terrasse du restaurant du theâtre Edouard VII

Champagne

Carol Duval Leroy fait sauter le bouchon



Figure reconnue de la Champagne, Carol Duval Leroy gère sa maison familiale avec un dynamisme qui impose le respect. Nous en reparlerons. Le nouveau système de bouchage qu'elle a adopté au printemps dernier pour son excellente cuvée Clos des Bouveries 2004 n'a pas manqué d'animer le débat. « La problématique du bouchage est d'une importance cruciale pour la Champagne et ouvrir le débat en proposant ce système Maestro® sur la cuvée issue de la plus ancienne parcelle de la Maison, résume bien les liens entre héritage et audace véhiculés par la famille Duval-Leroy depuis 1859 » explique Carol Duval-Leroy. » Belle initiative puisque ce système ne comporte, à notre avis, que des avantages et facilite grandement l'ouverture des bouteilles de Champagne sans en altérer le contenu. Partant du principe qu'il était temps d'agir en vigneronne responsable et de prendre des mesures fortes face à la raréfaction du bon liège, Carol Duval Leroy s'est certes attaquée à un symbole mais ce bouchon en plastique doté d'un système de débouchage qui s'intègre idéalement dans la coiffe de surbouchage participe, en prime et sans le dire, à une politique de développement durable qu'il ne faut plus se contenter de citer en exemple.



Un Blue Label très exclusif



Johnnie Walker crée cette année le Dandy by Blue Label, un coffret collector pour célébrer l'histoire de son célèbre Dandy. Ce coffret présente cinq bouteilles gravées de Johnnie Walker Blue Label retraçant l'évolution de l'icône de la marque : de sa création en 1908 jusqu'au Dandy actuel. Seuls 500 coffrets numérotés sont distribués dans le monde entier et en France une seule adresse a été sélectionnée pour sa mise en vente : l'Hôtel de Crillon. Le prix de cette rareté ? 6500 €. Quand même…

Domaine de la Cavale : une belle évolution



Assis : Patrick Sicard (PDG de la maison Lenôtre) et Paul Dubrule Debout : Olivier Poussier, (meilleur sommelier du monde 2000), Guy Krenzer (chef de la création de la maison Lenôtre), Fabrice Brunet (Sous-chef), et Jean Paul Aubert (directeur du Domaine de la Cavale)

Propriété de Paul Dubrule, cofondateur du groupe Accor, le Domaine de la Cavale (Lubéron) bénéficie de toutes les attentions. Le petit vin d'il y a 20 ans est devenu à force de travail, d'exigence, de moyens et de patience, un très joli vin présenté sous ses trois couleurs en juin dernier au Pavillon Elysée à Paris. Le rosé 2008, qui aurait pu faire partie de notre sélection de bons rosés à moins de 15€, illustre bien cette évolution. Elaboré à partir de Grenache (50%) et de Cinsault (50%), il se présente sous une couleur rose pâle et séduit avec un nez intense d'agrumes, de pêche et de fruits blancs. En bouche, le vin se montre bien équilibré, plein de fraîcheur, de finesse et de fruit. 7€

Route de Lourmarin – 84160 Cucuron
Tél : 04 90 77 22 96
domaine-cavale@wanadoo.fr

Pannier joue sur du velours



Une nouvelle cuvée, une nouvelle présentation et une marraine qui a fait ses preuves dans le monde de la mode - Chantal Thomass : il n'en fallait pas plus pour que cette maison de Champagne fondée en 1899 fasse parler d'elle et de sa cuvée Rosé Velours. Pour son look féminin (très beau flacon, belle étiquette), pour l'étui qui l'accompagne, mais aussi et peut-être surtout pour le contenu de ce Champagne à la robe brillante d'un rose grenat légèrement orangé et aux bulles persistantes. Au nez, ce sont les parfums de fruits rouges confiturés qui dominent. Annonciateurs d'une certaine fraîcheur qui se confirme en bouche sur une finale soyeuse et persistante. Du beau travail.

Clos Réquier : un joli blanc !

Présenté dans une élégante bouteille dessinée par Oliviero Toscani, le blanc 2006 du Clos Réquier (propriété des « Domaines du Lac » A.O.C Côtes de Provence) s'avère être une réussite sur toute la ligne. Doté d'une jolie robe jaune et limpide, ce vin se distingue par un nez intense aux parfums de fruits d'été, d'agrumes et de fruits à chair jaune. Cette entrée en matière fort agréable se confirme en bouche. Ample et pleine, elle se montre à la fois ronde, délicate et fraîche. On y retrouve une belle harmonie et sur une finale en délicatesse qui joue les prolongations sur des notes d'abricot et de pêche. Un coup de cœur.



Château Réquier 83340 Cabasse.
Tel : 820.56.00.00

Muscadet

Des vins communaux pour tirer l'appellation vers le haut

Depuis quelques années les viticulteurs de l'appellation Muscadet se démènent pour tirer l'image de leur production vers le haut. Le petit vin de comptoir laisse aujourd'hui la place à des vins plus complexes qui revendiquent un terroir moins linéaire qu'on l'imagine. Il n'y a plus le Muscadet mais des Muscadets…. Et une appellation toute entière à revisiter.

Par Bruno Lecoq



1

La réputation du Muscadet qui se dessine comme un vin de soif, bon marché, sans grand relief et source de migraines a la vie dure. Vin de comptoir pour l'apéro, vin de camping pour accompagner des moules marinières... La surproduction des années 80, les méthodes industrielles, l'usage systématique de produits chimiques et le manque d'intérêt d'un trop grand nombre de viticulteurs pour la qualité ont joué un bien mauvais tour à ce vin populaire. Autre époque, nouvelles habitudes de consommation et redécouverte du terroir, la tendance productiviste des années 80 semble toutefois avoir provoqué une prise de conscience générale. Depuis une quinzaine d'années, les vignerons font de gros efforts en termes de qualité et le Muscadet a regagné peu à peu ses lettres de noblesses. Celle d'un vin aux terroirs multiples et aux caractères différents. D'un vin apte au vieillissement –on l'avait oublié- qui peut attendre jusqu'à dix ans, voir davantage pour certaines cuvées. D'un vin de tradition aussi où la main de l'homme, son savoir-faire comptent beaucoup. Mais qui le sait vraiment ?

Une maison des vins à Nantes

Dans la région nantaise, chacun s'accorde à reconnaître qu'il va falloir quelques années pour reconstruire l'image de ce vin qui est exporté dans 87 pays. Et même si quelques sommeliers et quelques sommelières, comme Michèle Vételé (Anne de Bretagne à la Plaine-sur-Mer) jouent les ambassadeurs en inscrivant sur leur carte le meilleur de la production actuelle, il faut se rendre à l'évidence : au-delà de sa région naturelle, il reste encore beaucoup de travail à faire. Bonne nouvelle, annoncée depuis un an, une Maison des vins de Nantes vient d'ouvrir ses portes place du Commerce, sur le site de l'ancienne Halle aux vins, à Nantes. Elle va permettre aux amateurs de redécouvrir les vins de leur région et d'en parler avec une meilleure connaissance. Une fierté retrouvée. Créé par InterLoire, organisation interprofessionnelle regroupant négociants et viticulteurs, ce site assure désormais la promotion des 60 appellations vinicoles des vins de Loire et propose, sur 200 m², un parcours sensoriel


2

qui permet à chacun d'apprécier les vins dans toutes leurs dimensions, visuelles, olfactives, gustatives. Le Muscadet y tient naturellement une place de choix. C'est important, car l'appellation est particulièrement intéressante.

Le modèle Bourguignon

Pour parvenir à plus de reconnaissance, il est indispensable d'entreprendre une nouvelle hiérarchisation des vins de l'Appellation qui compte déjà ses propres nuances reconnues par l'INAO avec les trois appellations régionales que sont le Muscadet Coteaux de la Loire, le Muscadet Cote de Grandieu et le Muscadet Sèvre et Maine. Il faut également compter avec l'indication « sur lie » réservée aux vins blancs secs tranquilles. S'inspirant du modèle bourguignon, quelques vignerons ont eu l'idée d'instaurer à la fin des années 90 l'existence de crus communaux. Comme le fait remarquer Romain Mayet, ingénieur agronome en charge de ce dossier au sein de l'appel-



lation : « il a toujours existé dans le Muscadet des vignerons qui produisaient des cuvées particulières, récoltées sur des parcelles sélectionnées, se distinguant par un élevage plus long et une qualité supérieure. C'est en partant de ce constat et pour répondre à un besoin d'organisation que certains ont eu l'idée de donner une existence collective à ces vins.» Une observation du vignoble a permis d'identifier quelques zones géographiques très localisées –sur une ou plusieurs communes- pouvant répondre à une vraie spécificité et à un cahier des charges exigeant.

24 mois d'élevage au minimum…

Jocelyne Gombault, présidente de l'association Vertivin suit ce dossier de près. « Pour faire bref, dit-elle, quatre entités sont identifiées, d'autres suivent. Il y a la zone de « Schistes de Goulaine » qui correspond à l'enfilement de buttes après le marais de Goulaine, entre le Loroux Bottereau, la Chapelle Heulin, le Landreau et Vallet. Il s'agit de terroirs de Micaschistes et Gneiss avec des lentilles de roche verte (Serpentinite). Les vins bénéficient de 18 mois d'élevage sur Lie. Ce sont les plus précoces, ils s'expriment sur des cotés fruits mûrs ou confits, ils sont très ronds et gras. On trouve ensuite « Clisson » qui correspond aux communes de Clisson, St Lumine de Clisson et une partie de Maisdon. Clisson regroupe des terroirs granitiques ou des sables à galets sur socle granitique. Les vins sont élevés sur lies durant vingt mois, ils sont très ronds, présentent en général une faible acidité et s'expriment souvent sur des caractères balsamiques, de coing et de fumé. Le troisième secteur est celui de Gorgeois, sur Gorges et périphérie. Là, les sols sont assez argileux sur un socle de Gabbro (appelé aussi roche verte). Les vins y sont les plus tardifs et nécessitent 24 mois d'élevage sur Lie minimum. Souvent austères dans leur jeunesse, ils montrent une acidité plus marquée et tendue avec souvent une forte minéralité (pierre à fusil), des caractères d'agrumes, et, avec l'âge, un coté fumé-vanillé (bien qu'il n'y a pas de passage en barrique). Le dernier secteur est celui de « Rubis de la Sanguèze » (rubis étant le nom local des rochers de Gabbro) situé sur l'axe Mouzillon-Tillières-Vallet Sud Est, sur des sols de Gabbros généralement plus altérés (Amphibolites). Les vins y sont plus ronds que ceux de Gorges, et présentent des notes souvent balsamiques, minérales, évoluant vers des cotés pétrolés. Suivront ensuite les secteurs du Pallet , de Monnières-St Fiacre et de Chateau Thébaud-Vertou Maisdon. Dans tous les cas, précise Jocelyne Gombault, les rendements maximum tolérés sont de 45hl/ha, avec contrôle systématique des parcelles

et bien sûr sélection des meilleurs terroirs, et des dégustations !

Une aventure collective

L'I.N.A.O qui suit ce dossier avec une attention particulière devrait se prononcer d'ici quelques mois et dire si elle reconnaît ces appellations communales. Ce serait une bonne chose, tant à l'instar du gamay (dont il est un peu cousin) le melon de Bourgogne (cépage unique du Muscadet) est un raisin qui se laisse sculpter par le terroir qu'il occupe. Dans le Muscadet, le massif armoricain présente une typologie de sols suffisamment lisible pour que cela ne fasse aucun doute. « Le Muscadet, commente Jocelyne Gombault, est un patchwork de terrains impressionnant : en France, on ne retrouve une telle variété pratiquement qu'en Provence ou en Alsace. » On y trouve Le Schiste, le Gneiss et l'Orthogneiss qui sont des roches métamorphiques du Granit, mais aussi l'Amphibolite ou la Serpentinite, qui sont des roches métamorphiques du Gabbro. Un authentique millefeuille qui varie encore en fonction des degrés d'évolution. « Dans un premier temps, raconte Romain Mayet, notre travail a consisté à répertorier ces zones et à voir, avec les vignerons, quels en étaient les dénominateurs communs. Et pour que tout ceci soit bien cohérent, nous avons également étudié la vision collective qui pouvait se détacher de chacun de ces secteurs. A un endroit nous avons distingué des vins très fins, sur la tension, avec beaucoup de minéralité, ailleurs il s'agissait de vins plus sur la texture, épais et ronds. Bref, le visage de ses vins communaux s'est peu à peu imposé à nous. » Une centaine de vignerons sont aujourd'hui directement concernés par cette démarche propre à révolutionner l'image de l'appellation Muscadet. C'est suffisant et significatif d'un regain de passion pour un vin que l'on certainement pas fini de redécouvrir.

1 - Vignes de Le Pallet… Secteur retenu pour être reconnu comme un cru communal. Photo InterLoire/Philippe Caharel.

2 - La Loire à Folies Siffait. Photo InterLoire/Philippe Caharel.

3 - Maison de Vignes en Muscadet. Photo InterLoire/Philippe Caharel.

Vinification sur lie : une méthode de vinification propre au vignoble de Nantes

Les vins séjournent après fermentation sur leurs lies pendant 4 à 5 mois, jusqu'à leur mise en bouteille : période pendant laquelle il n'est procédé à aucun soutirage. Le mise en bouteille ne peut s'effectuer que du 1er mars au 30 novembre qui suit la récolte.
Cette méthode va permettre aux vins d'acquérir des propriétés organoleptiques tout à fait intéressantes sur le plan de la qualité. En effet, les vins ne souffrent pas d'un transfert de cuves durant l'hiver ce qui leur confère une grande fraîcheur et un perlant caractéristique au Muscadet. Cette technique permet également un meilleur développement des arômes et un bon potentiel de garde.



Les meilleurs rosés de l'été... à moins de 15 €



Entre les rosés dits « de soif », légers et aromatiques, que l'on aime savourer à l'apéritif et les rosés plus structurés, riches en matière, susceptibles d'accompagner tout un repas ; il existe une vraie différence qui va guider le choix de l'amateur. Isabelle Forêt vous propose une sélection de trente bouteilles à découvrir avec les beaux jours.

Contrairement à une image encore trop largement répandue, le rosé n'est pas un vin de seconde catégorie, mais un vrai vin de vigneron. La main de l'homme, son savoir faire, sont ici essentiels. Entre la sélection des raisins, la bonne maîtrise des températures qui permet de capter les arômes et de les concentrer et le choix de l'élevage : inspiration et technique jouent les premiers rôles dans l'élaboration de ces vins qui nécessitent par ailleurs des équipements spéciaux et couteux. Sauf mention contraire, toutes les bouteilles commentées ci-après sont du millésime 2008..

Côtes-de-Provence

Château Barbeyrolles

Cuvée Pétale de Rose 12,30 €
Régine Sumeire
Route de la Berle
83580 Gassin
Tél 04 94 48 84 46

Ne vous fiez pas à la couleur très pâle de vin qui offre un nez complexe et intense où se mêlent la douceur des fraises mûres et de subtiles notes florales. La bouche, d'où émane une palette délicieusement variée persistante, est friande, sucrée, et révèle un réel équilibre, de la rondeur et une superbe longueur. A découvrir sur un lapin farci, un filet mignon aux olives, une salade de tagliatelles aux crevettes, pourquoi pas sur une tarte aux fraises.

Château de Saint Martin

Cru Classé
Cuvée Eternelle Favorite 13,65 €
Adeline de Barry
83460 Taradeau
Tél 04 94 99 76 76

Adeline de Barry élabore un vin de plaisir immédiat et de tous les instants. Très aromatique et parfumé ce rosé est soyeux et velouté en bouche. Il présente un nez original de pivoine, de chèvrefeuille, de mandarine et de groseille avec des arômes prononcés de grenades en finale, particulièrement sensuelle avec sa pointe de musc. Servir lors d'un apéritif ou brunch aux multiples assortiments de saveurs sucrées-salées orientales comme un Imam Bayaldi Libanais, ou les keftas d'agneau à la marocaine.

Domaine du Jas d'Esclans

Cru classé Cuvée du Loup 9,50 €
Mathieu et Gwenaelle de Wulff
3094 route de Callas
83920 La Motte
tél 04 98 10 29 29

Surprenante robe saumonée tirant sur le corail. Superbe nez de fleurs dominé par une petite pointe d'épices douces. Ici, la bouche flatteuse et gourmande séduit par ses saveurs subtiles de groseille et de fraise. Elle offre une longueur qui surprend par sa persistance. Voici donc un joli vin élégant, aérien, très fin et bien fait. A déguster en apéritif mais aussi sur les poissons de mer grillés à l'huile d'olive, les Saint-Jacques poêlées sans ail, sur une langouste cuisinée et éventuellement flambée.

Château Sainte-Marguerite

Cru Classé 11,85€
Brigitte et Jean-Pierre Fayard
83250 La-Londe-les-Maures
Tel 04 94 00 44 44

Issu de l'agriculture biologique voici un rosé très pâle qui présente au nez une palette aromatique fruitée. Cette dernière se confirme en bouche. Savoureuse, elle est gourmande et laisse apparaître de belles notes épicées. L'attaque est franche, ample, généreuse avec une belle persistance toujours sur le fruit. Un vin idéal à l'apéritif ou pour accompagner un repas d'été avec des poissons grillés, une ratatouille, une soupe au pistou.

Domaine Saint André de Figuière

Cuvée Vieilles Vignes 10,10 €
Quartier saint Honoré
83250 La Londe les Maures
Tél 04 94 00 44 70

On note une magnifique concentration pour ce vin issu de mourvèdre, cinsault et grenache. Dominé par les fruits rouge (groseille, fraise), au nez comme en bouche, il présente également une pointe d'épice et de poivre. C'est un vin de gastronomie, puissant, bien structuré, avec une belle persistance. Encore une belle réussite de l'agriculture biologique.
Il vous séduira dans le cadre d'un repas asiatique (Japon, Corée) et avec des sushis.

Domaine Gavoty

Cuvée Clarendon 14,60 €
Roselyne Gavoty
Le Grand Camdumy
83340Cabasse
Tel 04 94 69 72 39

Ce vin qui présente une couleur très pâle et saumonée surprend d'emblée par son magnifique fruité, sans aucune timidité ! Ses arômes de pêche jaune, de fruits exotiques et d'agrumes, se distinguent facilement et contribuent à faire de ce vin gourmand, un vin très féminin, frais et ample en bouche. Finale généreuse avec une note minérale vraiment agréable. Avec des spécialités provençales, des poissons cuits au four, des viandes blanches comme un poulet à l'armoricaine ou un filet mignon aux tomates confites.



Château Sainte-Roseline

Cru Classé
Cuvée lampe de Méduse 11,95 €
Bernard Teillaud
83460 Les Arcs-sur-Argens
Tél 04.94.99.50.30

Ce très beau domaine dont l'histoire remonte au IX° siècle, a d'abord été oratoire, puis abbaye. Mais c'est au XIV° que l'évêque de Fréjus, futur pape en Avignon sous le nom de Jean XXII, créa véritablement une exploitation viticole dont la notoriété ne s'est plus jamais démentie. Doté d'une robe plutôt pâle, ce vin se distingue au nez par ses arômes de fruits avec une note d'agrumes, une pointe d'épices, de la rondeur, de l'ampleur et sa très fine minéralité en bouche. Il s'agit d'un vin subtil, très typique pour les « fans » de l'appellation. Idéal sur un repas de poissons et crustacés ou sur un tartare de daurade, un thon à la basquaise.

Château Pas du Cerf

Cuvée Rocher des Croix 11,50 €
Aurore Legrand
Route de Collobrières
83250 La Londe-les-Maures
Tel 04 94 00 48 80

D'un beau rose pâle, ce vin présente un nez floral dominé par la violette, qui se prolonge ensuite sur des notes très prononcées de cerises et de groseilles acidulées auxquelles s'ajoute une présence assez marquée de minéralité. L'attaque en bouche se fond dans la douceur avec une finale de fruits exotiques mûrs. La présence d'une forte dominante de grenache donne du volume et de la matière et du caractère à ce rosé plutôt viril que nous vous recommandons de mettre en carafe une heure avant de le servir, surtout pas trop glacé. Idéal sur des lasagnes gratinées, des côtelettes d'agneau grillées aux herbes, un thon basquais.

Château Roubine

Cru classé
cuvée classique 10,75 €
Valérie Riboud
RD 562
83510 Lorgues
Tel 04 94 85 94 94

Un rosé de caractère, gourmand et fruité, où l'on retrouve des fruits rouges mûrs et de la matière. Ici, on vendange la nuit afin de rentrer les raisins à température fraîche et de préserver ainsi les arômes du fruit. la structure est plutôt aromatique et flatteuse au nez, et la bouche se montre ample avec de savoureuses sensations fruitées, persistantes. Accompagne bourride et bouillabaisse, cuisine estivale, tous les poissons et crustacés cuisinés, une langouste grillée.

Château de Berne

Cuvée Spéciale 15 €
Didier Fritz
Flayosc 83510 Lorgues
Tél 04 94 60 43 60

Une belle couleur rose « bonbon » un nez complexe de fleurs et de fruits d'été dominés par la pêche blanche : ce vin présente beaucoup de finesse en bouche avec une rondeur très agréable. La persistance en bouche est explosive, un vrai feu d'artifice d'arômes.
C'est un vin de repas, idéal sur de la cuisine exotique, par exemple sur un plat sophistiqué à base de poissons cuisinés en sauce sucré-salé. Tajine d'agneau ou poulet à l'aigre-douce.

Château les Crostes

Cuvée Prestige 11,30 €
Ted Garin
2086, chemin Saint-Louis
83510 Lorgues
Tel 04 94 73 98 40

Sa belle couleur rose pâle séduit d'emblée. Une séduction qui se confirme au nez avec sa «corbeille de fruits rouges», ses arômes d'abricot mûr et des notes de fruits exotiques. La bouche suave, présente les mêmes caractéristiques aromatiques : ronde, avec du corps et beaucoup d'élégance. Finale sur la fraîcheur. Mariage idéal sur les cuisines du soleil mais aussi à l'aise sur tous les desserts à base de fruits rouges et fruits exotiques.

Domaine de Jale

Cuvée « Les fenouils » 8,20 €
François Séminel
Route de Saint Tropez
Chemin des Fenouils
83550 Vidauban
Tél 04 94 73 51 50

Voici un vin de plaisir immédiat, séducteur, fruité et bien structuré avec un nez plein de fraîcheur. En bouche, il se prolonge sur la finesse de ses mêmes notes de fruits, avec, en prime, une pointe d'épices douces et beaucoup de longueur. Ce rosé accompagnera une dorade au four, un loup aux fenouils, un bar en papillotes, des rougets à la provençale.

Château de Jasson

Cuvée « Eléonore » 12 €
Benjamin de Fresne
Les Jassons
83250 La Londe-les-Maures
Tél 04 94 66 81 52

Ce vin généreux à la belle robe rose perlée se distingue au nez par un bouquet de fleurs blanches, dominé ensuite par des arômes des fruits exotiques. Les nuances sont subtiles élégantes, elles enrobent le palais et se prolongent sur l'élégance et la matière. Superbe à l'apéritif, avec une tapenade ou une anchoïade, et, pourquoi pas, une soupe au pistou.



Commanderie de Peyrassol

Cuvée « château de Peyrassol » 13,30 €
Philippe Austry
RN 7
83340 Flassan
Tel 04 94 69 71 02

D'un rose clair lumineux, ce vin opulent, très aromatique, exprime des aromes puissants avec une réminiscence de fraise, de pêche de vigne et de groseille. Il offre au palais un juste équilibre entre la rondeur et la vivacité typique de son terroir. La finale est magnifique avec une pointe de minéralité. Ne pas le servir trop glacé. Avec une bouillabaisse, un loup aux fenouils ou une dorade grillée.

Domaine de L'Estello

Cuvée Sextant d'Or 7,00 e
Route de Carcès
83150 Lorgues
Tel 04 94 73 22 22

On apprécie la belle robe rose soutenu et un nez franc, particulièrement fruité (bonbon anglais, groseille et une pointe de goyave). La bouche est ronde, expressive, avec de la persistance et de la fraîcheur. C'est un vin d'une étonnante puissance, riche en matière, à boire lors d'un repas avec une cuisine italienne riche en saveurs, des poivrons rouges farcis cuits au four, de la moussaka, ou une viande grillée, au four ou au barbecue.

Château Rasque

Cuvée spéciale « Alexandra » 14,50 €
Monique, Gérard Biancone et leurs enfants
Route de Draguignan
83460 Taradeau
Tel 04 94 99 52 20

Plantés sur des sols argilo-calcaire, les cépages Grenache et Cinsault donnent naissance à ce vin au bouquet très expressif de fleurs blanches et de fruits frais. A ces notes fruitées chaleureuses succède une bouche ronde et vivace qui, avant de livrer sa persistance, étonne par sa complexité aromatique et sa matière riche qui tapisse le palais. Beaucoup de fraîcheur en finale. Accord idéal : gambas flambées, Sardines grillées tapenade et aubergines, fleurs de courgettes farcies, lapin aux herbes.



Château des Chaberts

Cuvée Prestige 7,40 €
Betty-Ann Cundall
83136 Garéoult
Tel 04 94 04 92 05

Derrière sa couleur très pâle, ce rosé cache une grande typicité et du caractère. Son terroir généreux lui confère cette belle structure. Au nez, une explosion de fruits rouges (cassis, groseille) et une pointe florale annoncent une bouche généreuse qui se prolonge sur des notes savoureuses de petits fruits rouges. On apprécie le bel équilibre, la persistance et la fraîcheur. A déguster avec des petits farcis à la niçoise, les plats de l'été à base de légumes grillés et huile d'olives, les salades ; les grillades.

Bandol

Domaine Sorin

Bandol rosé 11 €
Luc Saurin
1617 route de la Cadière d'Azur
Tel 04 94 26 62 28

Lorsqu'un vigneron d'origine bourguignonne se met à faire un rosé séducteur à Bandol et qu'il y parvient, cela donne ce vin à la belle robe corail qui brille de reflets roses pâles. Un nez franc et direct qui exprime toute sa gourmandise avec des arômes des petits fruits rouges, une note de brioche beurrée et de praline. La bouche est ample et ronde. A servir lors d'un barbecue, sur une côte de bœuf grillée ou des brochettes de plusieurs viandes.

Baux de Provence

Château Romanin

10 €, Colette et Jean Pierre Peyraud
Jean André Charial
13210 Saint-Rémy-de-Provence
Tel 04 90 92 45 87

Un rosé riche en senteurs fruitées, puissant, cultivé en biodynamie et vinifié à partir de sept cépages. Le parfums des fruits à noyaux domine un nez flatteur où l'on distingue également quelques notes florales. Le palais s'enveloppe d'arômes de fruits acidulés, qui persistent en douceur sur une bouche soyeuse, mais franche où dansent des notes subtiles. A déguster avec une cuisine (gastronomique) provençale axée sur le mariage des saveurs comme le fait si bien Reine Sammut.

Palette

Château Crémade

Sophie Moquet
Route de Langesse 14,85 €
13100 Le Tholonet
Tel 04 42 66 76 80

Ce vin qui provient d'un assemblage intéressant de six cépages locaux (Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah, Carignan et Muscat (15%)) est élevé en cuves et en barriques quelques mois. Ici pas de produits chimiques, les labours dans les vignes sont complétés par le travail du sol à la pioche. On note à la première olfaction une légère pointe de notes de muscat et d'épice, puis d'agrumes et de fruits rouges acidulés qui finissent par dominer avec la pivoine. La bouche franche et ample retrouve les mêmes arômes. C'est un vin frais, équilibré, qui accompagnera très bien les desserts et tous les plats sucrés-salés de la cuisine orientale.

Coteaux d'Aix en Provence

Château Calissanne

Calisson de Calissanne 12 €
Lançon de Provence

Baptisé d'un nom qui évoque la gourmandise, ce rosé (grenache (75%) – cinsault (25%)) est issu des vignes les plus âgées du domaine. D'une belle couleur pâle, il abat ses cartes dès la première olfaction : vif, fruité (groseilles confites et amande fraîche), il se distingue par une certaine finesse. Cette élégance se confirme en bouche sur une belle longueur… A découvrir avec des rougets grillés, des oursins ou une friture d'éperlan. B.L



Coteaux Varois en Provence

Château La Calisse

Cuvée Patricia Ortelli 12 €
Patricia Ortelli
83670 Ponthevès
Tel 03 93 99 11 01

Un joli nez, une belle puissance aromatique en bouche marquée par des notes de garrigue, ainsi que les petits fruits rouges, la groseille, la cerise et le cassis. Belle ampleur, rondeur, persistance du fruité et fraîcheur en finale nous vous recommandons ce vin en accompagnement de spécialités provençales cuisinées à base d'huile d'olive, d'ail et d'herbes de Provence ainsi que de bonne charcuterie italienne.

Corse

Cap Corse

Domaine Pieretti
Lina Pieretti-Venturini 9,50 €
Santa-Severa
Luri
Tel 04 95 35 01 03

Cinq générations ont vendangé dans ce domaine situé dans une région fortement ventée, en bord de mer. Issu des cépages Niellucciu et Alicante (le Grenache local), ce rosé à la couleur soutenue se distingue par ses arômes flatteurs de fleurs et de fruits. La bouche est mordante, grasse, très soyeuse, dominée par les fruits rouges. C'est le compagnon idéal des poissons grillés.

Porto-Vecchio

Domaine de Torraccia

Christian Imbert 8,50 €
Lecci
20137 Porto-Vecchio
Tel 04 95 71 59 12

Ce vignoble est une réussite de l'agriculture biologique. Issu des cépages Niel-

lucciu, Sciaccarellu, Grenache et Cinsault, plantés sur des sols de granit, le rosé est obtenu par pressurage direct et saignées, selon les cépages. Au nez, des notes florales, fruitées et épicées marquent leur dominance, alors qu'en bouche ce sont les fruits rouges à maturité qui s'imposent. La richesse de ce vin qui tapisse le palais est incroyable.

Cairanne

Cave de Cairanne

Cuvée Camille Cayan 6 €
Route de Bollène
84290 Cairanne
Tel 04 90 30 82 05

Ce rosé vendangé à la main est issu d'un pressurage direct puis d'une fermentation à basse température qui lui permettent de jouer sur le fruit (fraise et framboise) et une jolie fraîcheur. En bouche, l'attaque est franche, directe et, en finale, une certaine puissance s'impose. A réserver pour les repas avec des tomates à la provençale, un tajine d'agneau ou un porc aigre-doux. B.L

Beaujolais

Georges Duboeuf

Rosés
Romanèche-Thorins
Tel : 03 85 35 34 20

Georges Duboeuf propose une véritable gamme de vins rosés 2008 à prix doux (3,70€), que l'on peut boire toute l'année et dans laquelle chacun trouvera son bonheur. En Vin de Pays d'OC nous vous recommandons le « rosé…éclatant » élaboré à partir de syrah. Ce vin de couleur rose très pâle se montre très aromatique, gourmand, avec des flaveurs de bonbons anglais. Il est parfait pour l'apéritif. A signaler également le « « Rosé… merveilles » élaboré à partir de merlot. Savoureux, délicat mais nerveux, il offre une finale fruitée persistante. De couleur rose fuchsia, Le Rosé…éveillé, à base de grenache Veillé se montre généreux, dominé par des petits fruits rouges, un brun de minéralité et beaucoup de fraîcheur.



Le rosé étoilé enfin, issu de cabernet-sauvignon accompagnera tout un repas Toilé aux repas : marqué par les fruits mûrs il a du mordant et du caractère.

Cabernet d'Anjou

Domaine Gaudard

Janes et Pierre Aguilas 5,50 €
Route de Saint-Aubin
49290 Chaudefonds-sur-Layon
Tel 02 41 78 10 68

La couleur rose ambré déjà annonce une certaine maturité, mais le nez à lui seul nous laisse sous le charme. Le vin est complexe, il surprend, étonne avec ses arômes de mandarine, qui se prolongent par des notes de fraises, de groseilles et de mûres. On retrouve en bouche autant d'élégance, ainsi qu'une belle complexité de fruits murs. Un bel ensemble très harmonieux tout en rondeur et moelleux, idéal pour l'apéritif.

Touraine

Château du Petit Thouars

Rosé 2008
37500 Saint Germain sur Vienne
Tel : 02.47.95.96.40

Rosé de saignée élaboré à partir de cabernet-franc –un cépage qui se plaît beaucoup sur le sol argilo-calcaire de ce vignoble- le millésime 2008 de ce château familial offre un nez de pomme et litchi. Il offre en outre tout ce que l'on attend d'un rosé : fraîcheur et fruité, avec, ici, des notes aromatiques très pures. A recommander sur un dessert aux fruits ou un gâteau glacé. B.L

Bordeaux

Château de Panigon
Rosé de Panigon Cuvée Valombreuse
5,65 €
33340 Civrac-en-Médoc
Tel : 01.45.63.24.56

Une jolie robe rose pâle aux reflets violets, assez soutenue, un nez presque sucré sur la grenadine et le bonbon à la fraise… En bouche, ce vin joue entre fraîcheur, vivacité et légèreté. C'est une belle réussite et surtout un excellent rapport qualité-prix. A noter une belle persistance aromatique sur une finale à la rose et la violette. Etonnant. Idéal sur une cuisine exotique.

Côtes de Provence

Château Terrebonne : Le nouveau défi d'Alain Proux



Homme d'affaires à qui la grande distribution a donné de nombreux motifs de satisfaction, Alain Proux est devenu vigneron, il y a deux ans, sur un coup de cœur. Sa rencontre avec le Château Terrebonne, à Flassans dans le Var, l'a conduit à s'investir totalement dans cette propriété de 140 hectares où l'on cultivait déjà la vigne il y a plus de 2000 ans…

Pour comprendre ce qui a pu conduire Alain Proux à tomber sous le charme du Château Terrebonne, il suffit de se rendre sur place. La bastide en pierres sèches, la vigne à perte de vue, le paysage d'une beauté à vous couper le souffle : le site, chargé d'histoire, a des atouts. C'est incontestable. Mais on ne décide pas d'acquérir une propriété viticole comme on décide d'acheter une propriété à la campagne, ce qui était la première démarche du chef d'entreprise qui cherchait une maison de vacances dans la région natale de son épouse, varoise d'origine. La vigne vous engage dans une aventure où la nature, le travail des hommes et le talent entrent en jeux. « J'ai visité quelques propriétés, raconte Alain Proux, jusqu'au jour où un ami m'a informé que Michel Mercier, l'ancien propriétaire de ce domaine, souhaitait vendre rapidement. Je suis venu sur place et l'affaire s'est faite en quelques semaines. » Le chef d'entreprise est tombé sous le charme de ce domaine avec 50 hectares de vigne, dit-il, et de 140 hectares de terre d'un seul tenant. Comme il ne cherchait pas un château d'apparat, mais plutôt une bastide à son image, c'est-à-dire simple et authentique, il s'est rapidement senti chez lui. » Et comme il ne sait pas faire les choses à moitié, il a pris aussitôt son rôle au sérieux. « J'y ai vite pris goût, reconnaît-il. Discuter avec les œnologues, participer aux dégustations, prendre des décisions qui engagent l'avenir du vignoble… cela m'a plu. »

Un domaine riche d'une histoire ancienne

Bénéficiant d'une longue histoire dont témoignent des vestiges visibles du néolithique, de l'âge de fer, de l'époque romaine et du moyen-âge, la propriété qui ressemble plus à un hameau dont les bâtisses se sont accolées les unes aux autres au fil des siècles et des besoins qu'à un château, avait également besoin de sérieux investissement. Pour la restauration des bâtiments bien-sûr, mais également pour l'outil de travail, au niveau des cuves, des pressoirs… C'était la condition pour que l'équipe en place puisse améliorer la qualité des vins produits sur le site. Se reposant sur les connaissances de son œnologue, Michel Bertin, Alain



2



3



4

Proux, décide d'engager les investissements nécessaires sans tarder. « Michel, raconte Alain Proux, s'est pris d'affection pour le vignoble, il a compris le challenge que je lui confiais, et nous nous sommes mis au travail. » Arrachage de ceps par parcelles de cinq hectares qui sont replantés avec de la Grenache et du Cinsault… nouvelle politique de récolte : tous les points à revoir l'ont été méthodiquement. « Ce qui me fait plaisir, confit Alain Proux, c'est qu'en moins d'un an, la nouvelle équipe qui s'est construite a travaillé dans une bonne synergie. Je souhaitais que nous montions rapidement en gamme et je suis heureux de pouvoir constater aujourd'hui les premiers résultats positifs de ce travail d'équipe. »

Agriculture raisonnée

C'est le blanc qui, le premier, a marqué sa différence. L'évolution est flagrante. Floraux, secs et chaleureux (ugni blanc et rolle), le blanc de Terrebonne convainc sans problème, notamment avec la cuvée « Cœur de vigne » 2008 (voir nos notes de dégustations). Et on peut s'attendre dès cette année à d'autres très bonnes surprises, également en rosé où le Château Terrebonne affiche un très joli rapport qualité prix. La propriété, qui fût au siècle dernier celle de la famille Gavoty, bénéficie d'un terroir argilo-calcaire exceptionnel, caillouteux et bien exposé avec un ensoleillement d'environ 300 jours par an. Un atout, d'autant plus important que le domaine dispose de nombreuses parcelles plantées de vieux ceps typiques de l'A.O.C (l'âge moyen dépasse 40 ans) et qu'elle est exploitée selon les règles de l'agriculture raisonnée : le labour étant préféré aux herbicides, le fumier aux engrais et la bouillie bordelaise aux produits chimiques élaborés. Château Terrebonne faisait déjà partie des propriétés réputées de l'A.O.C Côtes de Provence. Il se prépare aujourd'hui à entrer dans la cour des grands tout en respectant –c'est important à l'heure de la confusion des genres- la typicité provençale. C'est clairement le moment idéal pour découvrir ses vins en se rendant sur place pour une dégustation.

Bruno Lecoq

NOTRE DEGUSTATION



Rosé 2008 Château Terrebonne

Elaboré à partir de Grenache, Cinsault et d'une petite touche de Syrah ce rosé à robe pâle se présente avec un nez qui joue la carte de la séduction avec une belle concentration d'arômes d'agrumes (pamplemousse) et fruits rouges (fraise). En bouche l'attaque est vive et fraîche. Cela se poursuit sur une certaine rondeur et une belle persistance des parfums. A recommander sur une cuisine asiatique, épicée ou à l'apéritif. *7,20 €*

Rouge 2004

Composé à 90% de Syrah et 10% de Cabernet Sauvignon, ce vin se présente sous une robe au rouge profond, presque noir. Son nez est vanillé, bien fondu et présente des notes de truffe. Encore tannique en bouche, très concentré, il doit encore attendre.

Rouge cuvée excellence 2007

Cette cuvée spéciale nous annonce un peu ce que sera l'esprit qui animera les rouges du Château Terrebonne dans les prochains millésimes. Il s'agit là d'une cuvée confidentielle et presque expérimentale (1500 litres de produits en 2007), issue des plus belles parcelles du Château (Cabernet Sauvignon, Syrah) mais particulièrement intéressante dans la mesure où elle nous montre toute la personnalité de ce vin au rouge profond qui présente un nez expressif, légèrement boisé, où l'on retrouve des notes de cassis, pruneaux et réglisse. Joliment structuré, déjà rond, très concentré, il offre en bouche une multitude de saveurs chaudes et suaves : fruits à noyaux, épices, bois… Autant d'arômes qui se prolongent en bouche avec une belle élégance. Ce vin n'est malheureusement plus disponible à la propriété.

Blanc 2008 « Cœur de vigne »

2008, année de la minéralité, donne ici incontestablement la plus belle carte de visite de Terrebonne aujourd'hui ! Composé à 95% d'Ugni blanc (ceps de plus de 40 ans) et 5% de Rolle ce vin est réalisé à partir d'une sélection de petites grappes offrant de petits grains très concentrés que l'on a pris soin de vendanger de nuit. Conservé hors oxygène et protégé de l'oxydation par un pressurage à froid, ce vin à la couleur litchi clair offre en première olfaction une sensation très agréable. On y distingue des aromes d'agrumes (pamplemousse, cédrat…) mais également des notes de poire William. En bouche, l'acidité est bien tendue et toutes les promesses du nez sont tenues sur la longueur. La structure est belle et on peut penser que ce vin peut encore se bonifier dans un espace de trois à cinq ans, en gagnant un peu de matière.
9,20 €

A NOTER...

Exposition Jerome Pereira

A découvrir au Château, jusqu'au 31 août, les œuvres de Jérôme Péreira, sculpteur autodidacte travaillant le bois et plus particulièrement, depuis 2003, la création de luminaires depuis 2003. A voir sur place : "Première aube" : ensemble de sculptures lumineuses en hêtre et fibre de verre et « Racines" : personnages grandeur nature sculptés dans des branches.

Quand le chateau Terrebonne se transforme en lieu de reception

C'est une des activités du Château Terrebonne qui met depuis quelques années à la disposition des entreprises comme des particuliers ses installations avec une structure entièrement dédiée à cette mission : RT Traiteur. Le site qui peut accueillir jusqu'à 150 personnes est à découvrir sur internet : www.rttraiteur.tk
Chateau Terrebonne

Route de Cabasse
83340 FLASSANS SUR ISSOLE
Tél : 04 94 59 68 65
Fax : 04 94 69 74 35
Site : http://www.rttraiteur.tk
Email : chateau.terrebonne @orange.fr

Horaires d'accueil du lundi au samedi : de 9h à 12h et de 14h à 19h.









1 - Alain Roux entouré de l'équipe technique et commerciale du Château Terrebonne.

2, 3 et 4 - Proprieté vinicole dans la pure tradition provençale, le Château Terrebonne est un hameau entouré de 150 hectares de terre.

5 - Michel Bertin et Alain Roux.

6 -Vigneron par passion, Alain Proux est également le patron de Prophal (Marne-la-Vallée), une société spécialisée dans l'aménagement et la construction de centres commerciaux qu'elle garde en patrimoine.

7, 8 - Le Château Terrebonne est egalement un lieu de reception.

Beaucoup de bruit pour rien ...

Michel Dovaz inaugure ici une nouvelle chronique consacrée à l'actualité du monde des vins, alcools et autres boissons...

On a beaucoup parlé de Gustave Eiffel car « sa » tour fête son 120ème anniversaire. Elle a donc été inaugurée en 1889. L'année même où un liquoriste, Fernand Moureaux, lançait sa nouvelle création baptisée « Suze, apéritif à la gentiane ». La tour et la Suze ont connu le succès que l'on sait, d'où l'idée de commémorer ce double anniversaire au premier étage de la-dite tour en lançant une bouteille blanche spécialement habillée de motifs évoquant les constructions d'Eiffel. La bouteille est belle, mais que contient-elle ? La composition élaborée par Fernand Moureaux est étrange : compenser l'amertume de la gentiane par un substrat sucré. D'autant plus étrange que le consommateur français n'a guère de goût pour l'amertume (il aime les anisés), contrairement à l'italien qui se régale des amareti (pâtisseries), boit du Fernet Branca, du Carpano punt e mes ou encore du Cynar, à base d'artichauts, contrairement à l'allemand inventeur des « bitters » (et l'anglais avec Guiness, etc). Peut-être Fernand Moureaux savait-il qu'au milieu du siècle (le XIXème) Gaétan Picon avait composé un apéritif à base de zestes d'oranges, de gentiane et de quinquina, donc un amère mis en production dès 1872 à Marseille?
Aujourd'hui le Picon bière et le Picon club, destinés à être mariés à la bière ou au vin blanc sec jouent leur fonction apéritive ; je pensais à cela lors de cette commémoration à la tour Eiffel car tout était fait pour que la Suze soit réduite (en quelque sorte) au rôle de composant de cocktail : avec des sirops de violette, de framboise, de cassis, et évidemment du Tonic.



Lorsque je demandais « une Suze sèche » (sans eau, sans glace), le barman était étonné, je fus sans doute le seul à ne pas céder à la « cocktailmania ». Je ne pouvais m'empêcher de penser que, décidément, l'amer ne fait pas recette et que même ceux qui le promeuvent en avait un peu honte : le barman devait habiller la Suze comme le traiteur devait déposer sur la noix de coquille Saint - Jacques un morceau d'orange. Pauvre coquille Saint - Jacques...

l'épineuse question de rosé de coupage

Je quittais la Tour Effel pour me rendre au Bristol en méditant le précepte formulé par Curnonsky : « que les choses aient le goût de ce qu'elles sont ». La soirée au Bristol était consacrée à la présentation de la nouvelle appellation des « Côtes de Provence La Londe ». Les premiers rosés (2008) arrivent sur le marché, les rouges sont mis en bouteille dans le courant de l'été 2009, les blancs n'ont pas encore l'AOC Côtes de Provence La Londe. Cette appellation s'étend sur 1.800 ha (potentiels, actuellement 411 ha sont classés) de vignes sises dans trois communes entre le Cap Bénat et la Presqu'île de Giens dans le massif des Maures, le seul cristallin de Provence.
Le restaurant du Bristol est sans doute le meilleur restaurant d'hôtel de Paris, pour peu qu'on ait des affinités pour la cuisine classique. Le chef Fréchon a préparé des mets en parfaits accords avec les vins,

cela mérite d'être signalé car, presque toujours, les chefs font passer la cuisine avant le vin, évidemment au détriment de ce dernier.

La médiocrité des commentaires avant et après ce retrait a été consternante

Je ne vais pas m'étendre sur les accords mets et vins mais citer quelques vins remarquables, a commencer par le Côtes de Provence La Londe rosé 2008 Château Les Valentines, cuvée 8 by Les Valentines, tout en finesse au nez, en accord avec une bouche spirituelle (le blanc 2008 du même producteur, aussi fruité qu'équilibré fut parfait avec le rouget/aubergine-cumin). Les Côtes de Provence rouges, une production archi-minoritaire submergée par la déferlante des rosés peinent à faire valoir leurs qualités. Pourtant, ceux qui font passer l'élégance avant la puissance savent qu'ils sont uniques sur le littoral méditerranéen, de Nice à Banyuls. Avec le pigeon à la broche, le Château du Pas du Cerf 2006, terpénique et empyreumatique fleure la garrigue et la pinède et la Cuvée Réserve 2006 du Domaine de Figuière dont la structure franche épaule un fruité délicat, sans mollesse ni lourdeur jouèrent parfaitement leurs parties. Avec le dessert, deux rosés 2008 Côtes de Provence La Londe exprimèrent un autre style, plus rond, à la vinosité de fruits macérés-épicés et de belle longueur.J'étais à la table de Geneviève Gualtieri (Château Pas du Cerf), Présidente de l'Association des Vignerons de La Londe. Evidemment nous avons parlé des rosés, de leurs élaborations, y compris de l'épineuse question de rosé de coupage. Ce n'était ni le lieu ni l'heure d'introduire une discussion de fond, je me suis contenté de remarquer que la proposition de coupage ne concernait pas les rosés d'AOC, ni les rosés « vins de pays avec indication géographique», c'est à dire tous. En revanche, les vins de table, une catégorie de vin en plein marasme aurait pu naître de vins blancs colorés par du vin rouge. D'autre part, les pays de l'U.E. ont toujours la faculté d'appliquer leurs règles nationales, à condition que celles-ci soient plus restrictives, ce qui est le cas en France concernant les rosés. En résumé, il n'a jamais été question que l'on puisse, en France, vinifier un rosé par coupage (champagne excepté, voir ci-dessous). La fronde n'avait donc qu'un seul objectif : interdire aux autres pays de la Communauté Européenne de produire des vins rosés par coupage. Objectif atteint puisque le 8 juin la commission européenne a retiré son projet.La médiocrité des commentaires avant et après ce retrait a été consternante. Je dis bien « commentaires » et pas débat, car il n'y a pas eu débat. La mauvaise foi a rivalisé avec l'ignorance, laquelle n'était surclassée que par les préjugés.

Michel Dovaz





Chantal Pégaz

Un cercle pour les Femmes du vin

Inquiètes de voir que l'on traite encore trop souvent du vin comme d'un vulgaire produit alimentaire et que l'on ne peut plus parler de plaisir ni de convivialité lorsque l'on s'exprime à son propos, certaines viticultrices françaises se sont unies pour faire barrage aux détracteurs du vin.

Constatant que les effets de la diabolisation du vin sont de plus en plus présents dans notre vie de tous les jours et que seules les associations antialcooliques ont le dernier mot lorsqu'il est question de loi, quelques viticultrices françaises ont décidé d'agir pour que soit mis un terme aux amalgames qui menacent nos traditions ancestrales et une partie de notre culture nationale. En créant le Cercle des femmes de vins, 80 vigneronnes de différentes régions françaises se sont déclarées déterminées à défendre le vin français et à le faire savoir. Chantal Pégaz, qui a derrière elle une solide expérience du droit du vin et de la viticulture, est la porte-parole de cette association qui refuse de capituler devant une communication « à charge ». J'apporte mon soutien à toutes ces viticultrices passionnées qui souhaitent fédérer ensemble des énergies positives, s'entraider, échanger et progresser quoi qu'il arrive. Il faut encourager cette démarche dont le but avoué est de véhiculer une belle image du vin au-delà de nos frontières, et de défendre notre patrimoine viticole en valorisant les terroirs et toutes nos appellations.

Info : www. femmesdevin.com

Le Cognac a choisi son verre à dégustation



Le verre idéal pour déguster le Cognac

En janvier dernier, cinquante grands sommeliers et dégustateurs de renom s'étaient réunis pour la seconde édition de l'International Cognac Summit. Leur mission ? Réfléchir pour définir quel pourrait être le meilleur verre à dégustation du Cognac, chaque « nez » étant invité à noter, après dégustation, 10 verres selon 4 critères : la taille, l'esthétisme, la prise en main et la perception aromatique. Au final, une fois les 2.000 notes compilées, le verre de forme tulipe (ex : Verrerie de la Marne, réf. EDV n°1 soufflé bouche) s'est trouvé être le meilleur révélateur de la richesse aromatique du Cognac. Le voici en photo !

Renaissance du Domaine de La Croix

Le nouveau caveau de vinification du Domaine de la Croix nous a surpris. Son propriétaire, Vincent Bolloré, a réussi son pari qui est celui d'un retour à l'authenticité et au respect du lieu et il s'est entouré, pour y parvenir de vrais professionnels : Michel Rolland, un des plus célèbres œnologues français et à deux talents féminins : Pascale Andrieux, qui est la directrice d'exploitation et Hélène Sinaeve l'œnologue.

Fémivin... Prochainement aux Etats-Unis

L'éditeur américain Michaël Baumohl a demandé à Isabelle Forêt de poursuivre l'aventure de Fémivin (le guide du vin au féminin) aux Etats-Unis. Notre collaboratrice se prépare donc à initier les femmes américaines au plaisir de la dégustation, mais également à leur apprendre les bonnes associations mets et vins et toutes les ficelles pour bien acheter. Ce guide - «A french Woman guide To Wine» – sortira en librairie au printemps 2010. Une édition française devrait suivre.









lecoq gourmand
Le meilleur de la France

Directeur de la rédaction : Bruno Lecoq

Rédactrice en chef : Valérie Faust

Ont collaboré à ce numéro : Gilles Pudlowski, Périco Légasse, Jean-Claude Ribaut, Michel Dovaz, Roland Zémour, Valérie Faust, Christian Bernet, Jean-Jacques Depaulis, Isabelle Forêt, Sébastien Kerévern, Albert Nahmias et Bruno Lecoq

Direction artistique, maquette : Ludovic Glatard ludovic.glatard@gmail.com

Régie publicitaire : Stéphanie Le Borgnic
Tel : 06 50 20 31 01 - stephanie.le-borgnic@laposte.net

Communication :
Sonia Dupuis - Tel : 06 81 10 81 88 - soniadupuis@free.fr

Impression : m.arts-graphiques@wanadoo.fr (imprimé en Italie)

Vente au numéro : Perspectives Presse. Tortsen Held. Tel : 01 39 85 23 15

Distribution : Transport Presse

Directrice de la publication : Lina Scicard

Directeur gérant : Bruno Lecoq

N° de commission paritaire : en cours

Dépôt légal : Août 2009. Lecoq Gourmand est une publication trimestrielle éditée par la SARL Lecoq Gourmand . Capital : 82 000 €

22 rue de Navarin . 75009 Paris.
Tel : 01 46 61 88 84 lecoqgourmand@orange.fr

TOUS LES TROIS MOIS DECOUVREZ LE MEILLEUR DE LA FRANCE !...

ABONNEZ-VOUS A **LECOQ GOURMAND !**

Bulletin d'abonnement :

☐ Oui, je m'abonne à **Lecoq Gourmand** : 4 numéros pour 15 €

Mes coordonnées

☐ Mme ☐ Mlle ☐ M

Nom Prénom

Adresse

Code Postal Ville

Règlement par chèque uniquement à l'ordre de **Lecoq Gourmand**. Offre réservée à la France métropolitaine. Bulletin à renvoyer daté et signé, accompagné de votre règlement à LECOQ GOURMAND 22 RUE DE NAVARIN 75009 PARIS

Date **Signature**

Marrakech

Séjour coup de foudre à l'hôtel « Les Deux Tours »

Albert Nahmias, qui a grandit à Marrakech, connaît la capitale touristique du Maroc comme le fond de sa poche. Et même si la destination a changé, notre grand voyageur affirme « l'avoir retrouvée » au détour du village « Douar Abiad », au cœur de la Palmeraie, où se niche l'hôtel « Les Deux Tours ».





Villas à l'architecture traditionnelle du Maroc, disséminées dans un parc de trois hectares, constructions de poète épicurien : les Deux Tours vous entrainent dans un monde incroyable. Piscines, patios, arcades, terrasses d'ombre et de lumière, galeries, voûtes et coupoles percées de petites lucarnes donnant sur les étoiles, plafonds tataouis, zelliges de toutes formes et toutes couleurs qui font chanter les vieux répertoires, jardins luxuriants et ombragés embaumant du parfum des fleurs d'hibiscus, de laurier et bougainvillées, rigoles, fontaines et bassins habités par les créatures aquatiques… On s'émerveille devant cette mise en scène inspirée par la grâce. On s'émerveille encore devant le jardin des « Simples » délivrant des arômes puissants, potager où les légumes mûrissent sous les oliviers, un hammam à remonter le temps, tant il puise aux sources de l'antique. Le rêve se poursuit toute la journée, ponctuée par le gazouillis des oiseaux dès l'aurore, et le chant des batraciens au crépuscule. Havre de paix et de simplicité, raffinement de la juste mesure rehaussée de quelques touches légères d'un Orient plus lointain, évoquant la culture du voyage pour ses parfums et ses épices, le constat s'impose : Charles Boccara et son fils Mathieu, architectes, ont réussi à créer ici un lieu enchanteur, digne des Mille et une nuits, un paradis pour qui cherche à s'adonner à la paresse. Et à la gourmandise, puisque David Frémondière, un ex du Bristol avec Del Burgo, étoilé au Michelin au « Pierre », pratique ici à la Pergola, au bord de la piscine, et au Salammbô, restaurant du soir, une cuisine française et marocaine, joyeuse, spontanée à partir de produits de saison et du potager. Le Domaine des Deux Tours propose deux forfaits séjour intéressants. Le séjour « découverte » à partir de 350 euros par personne en chambre double et « Séjour Gourmand » à partir de 470 € : le tout est à découvrir sur le site des Deux Tours.

Chambre standard à partir de 129€
Suite avec jardin et piscine privé à partir de 300€

Les Deux Tours Douar Abiad
Circuit de la Palmeraie
BP 513 – 40.000 Marrakech
Web : www.les-deuxtours.com
Tel : + 212 5 24 32 95 95/26/27

Irlande

De Roscoff à Cork à bord du Pont-Aven

A l'heure où les compagnies low cost mettent l'Irlande à la portée de tous, choisir de faire ce voyage par la mer répond à de nombreuses aspirations liées à l'art de vivre.



Cork



La côte irlandaise vue au Pont-Aven

Les passagers qui montent à bord du Pont-Aven pour rejoindre Cork au départ de Roscoff ne s'offrent pas qu'un simple déplacement d'un pays à un autre. Et même si les motivations peuvent être multiples (voiture à bord), il reste un petit parfum d'aventure que l'on ne trouve plus vraiment ailleurs : ici le voyageur est aussi un spectateur qui prend le temps. La compagnie Brittany Ferries joue parfaitement cette carte et bien que le déplacement soit de courte durée, le Pont-Aven (185 mètres de long pour 31 m de large) est clairement un bateau de croisière avec 852 cabines, des restaurants, bars, une piscine, salle de cinéma et une boutique. L'atmosphère à bord est des plus agréables et la vie à bord est parfaitement organisée. Cela vaut mieux puisque le Pont-Aven peut accueillir jusque 2400 passagers ! Pour qui en douterait, les informations diffusées par des haut-parleurs jusque dans les cabines donnent le ton.

Classées en différentes catégories, les cabines présentent une finition impeccable : particulièrement luxueuses dans la version « Comodore » avec terrasse privative (un must pour une nuit de noce), plus simple mais d'un confort très suffisant pour les petites cabines dont les hublots donnent sur le pont du navire. Sans ostentation inutile, le Pont-Aven offre une certaine élégance qui, malgré des volumes adaptés à sa capacité, se distingue par des détails et notamment un choix d'œuvres d'art (très belle collection de faïences de Quimper) réfléchi. L'autre bon point, c'est incontestablement la qualité de la restauration à bord et plus particulièrement, celle du restaurant « Le Flora ». Le menu « Saveur et tradition » ne triche pas et les gambas romesco fèves au chorizo, les goujonnettes de sole & maraîchère de légumes de Bretagne, et le parfait caramel, crème au yaourt de brebis et glace au miel donnent le sentiment qu'en cuisine on cherche à défendre une certaine image de la gastronomie française. Particulièrement stylé, le service est à la hauteur, tout comme la carte des vins.

Compagnie de transport maritime, la Brittany Ferries commercialise également des excursions : du circuit accompagné en autocar ou en liberté avec votre voiture et hébergement à la carte. C'est naturellement le cas en Irlande avec différents séjours thématiques (randonnée, pêche, golf) et circuits découvertes Un catalogue présentant les multiples combinaisons de voyages possibles (superbe sélection de demeure de caractère) est édité chaque année. Nous vous en recommandons une lecture attentive.

www.britanyferries.fr
Tél : 0825 828 828



Tunis

Premier Festival de la gastronomie française

Le premier Festival de la gastronomie française à la Maison Blanche à Tunis a été couronné de succès. A l'origine de ce succès, Yvan et ses amis chefs venus tout spécialement de France et de Belgique...

De mémoire de Tunisien, on n'avait jamais vu un tel engouement dans un restaurant français à Tunis. Il faut reconnaître que l'affiche proposée par Yvan Zaplatilek –qui signe depuis plus de deux ans la carte du restaurant « Chez Yvan » à l'hôtel « La Maison Blanche- était des plus tentatrices. Du 18 au 23 mai dernier, pas moins de six chefs se sont succédés dans les cuisines du restaurant gastronomique de l'hôtel pour concocter, aidés de la brigade locale, des menus particulièrement raffinés et savoureux qui ont d'ores et déjà convaincu les responsables de la Maison Blanche, Moez Boudali et le directeur général, Habib Saket, de renouveler l'opération très rapidement. Jean-Christophe Lebascle du restaurant «Manufacture» à Issy-les-Moulineaux, Hervé Gilliams de «L'Aigle d'Or» en Seine et Marne, Gui Gedda, créateur de la «La Tonnelle des Délices» à Bormes-les-Mimosas, Jean-Jacques Noguier de la «La Ferme de l'Hospital» en Savoie, Eric Delerue du restaurant «Le Cerisier» à Lille et Patrice Hardy, chef de «La Truffe Noire» à Neuilly ont dignement joué le jeu du meilleur de la France.


1


2


3


4


5

1) Yvan, entouré des chefs qui ont participé au premier festival de la gastronomie française à Tunis
2) Yvan et la brigade du restaurant "Chez Yvan"
3) Dany et maître Christian Bernet, Bruno Lecoq
4) Moaez Boudali, M le ministre de la culture de la Tunisie et Yvan
5) Alexandre Habibi (Paris Nuit), François Roboth (France Soir), Carole Chabrier et Bruno Lecoq

Le reportage photo a été réalisé par notre confrère de Paris Nuit : David Champhertauld

Ile de Batz

Un air de paradis

En résonnance à notre reportage sur Roscoff voici quelques photos de l'île de Batz qui vous donneront peut-être envie de partir à la découverte de ce petit coin de paradis qui a su préserver son identité. Au menu de votre escapade, à pieds ou en bicyclette, promenade sur les chemins côtiers et visite du jardin exotique.











Quand les gloires déchues vous facturent leur passé

Indépendant, volontiers persifleur, Paul Wermus à la réputation d'écrire tout haut ce que beaucoup pensent tout bas. Et quand il nous parle d'établissements qui ne vivent plus aujourd'hui que sur le souvenir d'une gloire lointaine, il ne faut pas s'étonner de retrouver, dans sa ligne de mire, quelques-unes des plus célèbres maisons de Paris.



Les années passant, certains établissements qui connurent jadis la gloire sont devenus de véritables impostures qu'il conviendrait presque de répertorier sur une liste noire ! A force de laisser aller, de mauvaises habitudes, de manque de rigueur et de professionnalisme, ces maisons ont perdu ce qui faisait autrefois leur attrait pour ne conserver, en souvenir de leur passé prestigieux, que des tarifs devenus totalement injustifiés.

Ainsi, la brasserie Lipp, établissement mythique de Saint-Germain des Près, n'est plus que l'ombre d'elle-même. Une clientèle vieillissante, une carte poussiéreuse et un personnel fatigué qui semble avoir oublié les us et coutumes propres à cette enseigne autrefois si bien tenue par Roger Caze, reflètent une décadence des plus attristantes. Autre lieu culte qui n'est plus du tout ce qu'il était : la Coupole. Ce restaurant a perdu son charme et sa singularité pour devenir une usine à touristes en quête de renommée. Où sont donc passés les artistes qui firent la réputation de ce haut lieu parnassien transformé en hall de gare ? A deux pas, le Sélect, rendez-vous des intellectuels, a lui aussi perdu son âme. Jean-Paul Sartre est bien loin. Que penserait-il de la cuisine devenue affligeante ?

Dans le même ordre d'idée, on peut regretter que le grand Pierre Cardin ait quasiment abandonné Maxim's, aujourd'hui déserté par la clientèle élégante et huppée qui se pressait rue Royale à l'heure du déjeuner. Où sont passées les soirées raffinées et brillantes qui faisaient courir le Tout-Paris ? Le décor, qui aurait besoin d'un sacré coup de plumeau, fait peine à voir. Et ne parlons pas du reste. Dans un registre certes différents, mais tout de même marqué par une certaine magie, citons encore Boffinger –l'endroit a franchement perdu de sa superbe- et le Stresa, si cher à Folon, César et Belmondo. On y vient désormais uniquement pour se faire voir et être vu. Et encore, par des célébrités aux portes de la retraite qui se moquent de payer un plat de spaghetti à l'ail au prix d'une salade de truffes ! Ici, l'addition n'a plus aucun sens.

Dans cet inventaire pathétique, il ne faut pas oublier Lapérouse. Objet de nombreuses relances, cette institution n'a pourtant pas échappé à une irrésistible descente en enfer, malgré un décor magique et un passé glorieux. A Montmartre, la disparition d'Edouard Carlier, animateur ô combien brillant du Beauvillier, n'a pas arrangé le destin de cette adresse au destin brisé par un nouveau décor et une nouvelle formule.

Les impostures ne sont pas toujours liées à une histoire lointaine. Elles sont parfois même encore couronnées par les guides. Citons par exemple, rue de Varenne, l'Arpège d'Alain Passard. Ses trois étoiles au Michelin m'interpellent systématiquement. Cet établissement est devenu ce que je considère comme étant l'insupportable caricature d'un restaurant gastronomique de haut niveau et les prix pratiqués y sont tout simplement indécents. Je peux également citer Hélène Darroze, authentique chouchou des médias. Elle me donne l'impression de passer plus de temps devant les caméras de télévision que derrière ses fourneaux. Ce qui est regrettable, lorsque l'on sait le peu de place qu'occupent les femmes sur les podiums de la gastronomie.

Dieu merci, certains grands noms d'hier le sont encore aujourd'hui et des résurrections sont toujours possibles. C'est le cas de Drouant qui a retrouvé, avec l'arrivée d'Antoine Westerman, ses lettres de noblesse. C'est également le cas de Benoît qui, grâce au savoir-faire d'Alain Ducasse, est redevenue une table des plus fréquentables. Idem pour Le Récamier si cher à Jean d'Ormesson.

L'excellence d'un établissement est fragile et éphémère. Elle repose principalement sur le travail d'individus qui, en cuisine comme en salle, parviennent à conjuguer leur talent avec le respect de la clientèle et des lieux qu'ils occupent. Ce qui est dommageable à l'image de notre gastronomie, c'est que de nombreux repreneurs d'institutions considèrent que l'enseigne peut faire la sauce. Et qu'ils. prennent les clients pour des gogos

P.W






Cannes Palace

HOTEL

★★★★

A 400 mètres de sa plage privée des Dunes sur la Croisette, en plein cœur du quartier résidentiel de Cannes, le Cannes Palace Hôtel **** vous propose une adresse exceptionnelle. Découvrez sa plage privée sur la Croisette avec son restaurant pour de délicieux moments de détente. Jardin, piscine, terrasse avec bain de soleil, restaurant et bar sont également à votre disposition au sein de l'établissement. Profitez de la folie Cannoise tout en bénéficiant d'un havre de paix.

Le Cannes Palace Hôtel vous propose :

- 168 chambres climatisées
- Business Center
- WIFI haut débit
- Piscine de détente et jardin
- Restaurant de l'hôtel « Le Phoenix »
- Cocoon Bar
- 5 salles séminaire lumière du jour
- Garage et parking privés 50 places
- Plage privée Les Dunes, sur la Croisette

At 400 meters away from its private beach Les Dunes on the Croisette, in the heart of the residential area of Cannes, the Cannes Palace Hotel **** is an exclusive address. Discover its private beach on the Croisette with its restaurant for delicious moments of relaxation. Garden, swimming-pool, terrace with sun beds, restaurant and bar are also at your disposal. Enjoy the crazy life of Cannes and take advantage of a lovely haven of peace.

The Cannes Palace Hotel offers:

- 168 air conditioned rooms
- Business Center
- Wireless connection
- Swimming-pool for relaxation and garden
- Restaurant "Le Phoenix"
- Cocoon Bar
- 5 daylight meeting rooms
- Garage and private car park with 50 stands
- Private Beach Les Dunes, on the Croisette

Cannes Palace Hôtel
14, avenue de Madrid 06400 CANNES
Tel. +33(0)4 93 43 44 45 Fax +33(0)4 93 43 41 30
infos@cannes-palace.com www.cannes-palace.com

Plage Les Dunes
La Croisette 06400 CANNES
Tel. +33(0) 4 93 94 14 99